Г. В. Юрченко

На любой вкус

вина
напитки
коктейли

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

В книге подробно рассказано о приготовлении различных вин и напитков в домашних условиях. Адресована самым широким слоям садоводов и любителям тонизирующих напитков.

- Г. В. ЮРЧЕНКО
  -
  -
  - ВВЕДЕНИЕ
  - ВИНОГРАДНЫЕ ВИНА
  - ПЛОДОВО-ЯГОДНЫЕ ВИНА
  - КРЕПКОАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ
  - ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПЛОДОВО-ЯГОДНОГО ВИНА
  - ПРИГОТОВЛЕНИЕ НАТУРАЛЬНОГО ВИНОГРАДНОГО ВИНА
  - БОЛЕЗНИ ВИНА
  - ПРИГОТОВЛЕНИЕ НАСТОЕК, НАЛИВОК, ЛИКЕРОВ, СМЕШАННЫХ НАПИТКОВ
  - ПРИГОТОВЛЕНИЕ НАПИТКОВ К ПРАЗДНИЧНОМУ СТОЛУ
  - Литература

Г. В. ЮРЧЕНКО
НА ЛЮБОЙ ВКУС

Приготовление вин и напитков в домашних условиях

Новосибирск «НОНПАРЕЛЬ» 1991

Что сравню во Вселенной со старым вином,
С этой чашею пенной со старым вином?
Что еще подобает почтенному мужу,
Кроме дружбы почтенной со старым вином?

Омар Хайям

Пил и восхищался… В вине больше всего — солнца.

Да здравствуют люди, которые умеют делать вино и через него вносить солнечную силу в души людей!

А. М. Горький

ВВЕДЕНИЕ

Предлагаемая читателю книга рассчитана не на любителей спиртного. И если кто-то из них заглянет в нее по ошибке, то не найдет в ней ничего интересного для себя.

Книга адресована человеку культурному и любознательному, стремящемуся украсить свой быт, внести в него что-то новое, интересное. Она обращена также к человеку труда, садоводу, чей высокопроизводительный труд на садовом участке дает такой избыток плодов и ягод, который может обеспечить его и всю семью надолго не только вареньем и компотами, но и натуральными напитками домашнего приготовления.

Читатель найдет в этой книге и наверняка заинтересуется не только рецептурой напитков домашнего приготовления, но и информацией, касающейся производства, классификации, ассортимента, пищевой, вкусовой и диетической ценности и химического состава различных виноградных и плодово-ягодных вин.

Борьба с пьянством — этим страшным наследием прошлого — была, есть и будет считаться и впредь одной из важнейших задач любого цивилизованного общества.

Спирт, водка — зло, губительный яд. Пьющий водку не испытывает какого-либо удовольствия. Скорее наоборот, как напиток водка вызывает неприятные вкусовые ощущения. Поэтому ее стремятся быстрее закусить, либо запить. Хорошее же вино таит в себе гамму вкусовых ощущений, оно доставляет человеку удовольствие. В хорошем вине все гармонирует, не замечается присутствия спирта, не ощущается терпкость и кислотность исходного продукта.

Хорошо известно, что спиртные напитки — далеко не предметы первой необходимости, но они реально существуют и в том или ином виде будут существовать.

Все дело в разумном, правильном отношении к ним. Человек высокой культуры и нравственности, воспитанный на лучших традициях общества, не станет свою жизнь топить в водке. Вместе с тем такой человек — не аскет, не отшельник. Он живет полнокровной жизнью своего общества.

Полезно ли пить вино? На этот вопрос можно ответить положительно, учитывая, естественно, состояние здоровья, возраст, количество и частоту употребления. Злоупотребление вином приводит к расстройству нервной системы и обмену веществ, и как следствие, к подагре, диабету, гипертонии, понижает работоспособность и сопротивляемость организма.

Предлагать алкогольные напитки детям недопустимо и преступно.

В то же время нет основания смотреть на рюмку вина как на яд. Помимо того, что в нем содержится сахар, органические кислоты, минеральные соли, пектиновые, азотистые и другие полезные вещества, оно обладает еще и бактерицидным действием. Многие вредные для человека бактерии, например, туберкулезные и тифозные палочки, погибают в вине в течение 15 минут. Вода, взятая из естественного водоема, считается обеззараженной, если в нее добавить одну треть вина.

Таким образом, вино — это не только эликсир отличного настроения. Оно имеет немало положительных свойств, благотворно влияющих на общее состояние человека. «Вино может быть рассматриваемо с полным правом как самый здоровый гигиенический напиток» — это мнение великого Луи Пастера разделяют многие ученые.

Вино повышает пищевую ценность блюд и улучшает усвояемость пищи. Применение вина в диетотерапии дает положительный эффект при заболевании желудка, хронических колитах, при дизентерии и дистрофии.

Химический анализ сухих вин показывает, что в них содержатся вещества, стимулирующие углеводный, азотистый и минеральный обмен в организме человека. Богаты они также и такими микроэлементами, как марганец, фтор, ванадий, иод, титан, кобальт, калий, фосфор, рубидий. В сухом вине содержатся и витамины группы В, РР. А среди летучих веществ, образующих так называемый «букет» вина, есть эфирные масла, сложные эфиры и альдегиды. Как известно, все эти вещества не только тонизируют, но и снижают кровяное давление. Практически все составные части вин имеют питательную ценность для организма, причем благотворное влияние оказывают не столько сами эти ингредиенты, сколько их комплексы.

Врачебный опыт показал, что виноградные и плодово-ягодные вина особенно благоприятно действуют на пожилых людей, нормализуя сон. В отличие от химических снотворных средств (барбитуратов), вызывающих наркотический сон, четверть стакана сухого вина с боржоми или рюмка коньяка с минеральной водой вызывает нормальный физиологический сои.

При гриппе, пневмониях и бронхопневмониях часто применяют горячее красное вино с сахаром. При авитаминозах полезны все сухие вина.

Красные вина восстанавливают жизнедеятельность человеческого организма при больших потерях крови.

Таким образом, умеренное потребление вина дополняет

питание человека, укрепляет питание и повышает сопротивляемость организма против некоторых заболевании.

В домашних условиях рекомендуется изготовлять легкие как виноградные, так и плодово-ягодные вина с небольшим содержанием алкоголя.

Практические советы по данному вопросу и нашли свое отражение в настоящем издании.

ВИНОГРАДНЫЕ ВИНА

Виноградное вино — это приятный напиток, получаемый в результате спиртового брожения виноградного сока и содержащий 9—20 % спирта. В вине сохраняются в значительной мере полезные вещества винограда, а часть ароматических и вкусовых веществ появляются в процессе созревания и выдержки вина.

Виноградные вина, как отмечалось ранее, содержат органические кислоты, минеральные соли (фосфор, калий, натрий, железо, йод и др.), азотистые, дубильные и ароматические вещества, сахара (глюкозу и фруктозу), а так же витамины С, B_2, РР, Р и А.

Промышленное виноделие развито в Молдавской ССР, Украинской ССР (Крым), РСФСР (Северный Кавказ), Грузинской ССР, Армянской ССР, Азербайджанской ССР, а так же в республиках Средней Азии.

В Молдавии выпускают легкие столовые вина высокого качества (Фетяска, Рислинг и др.), а так же шампанские и крепленые вина.

В Крыму вырабатывают высококачественные сладкие и ликерные вина. Особенно славятся крымские мускаты.

Крымские мускаты и мадера так же имеют высокие вкусовые качества.

В Краснодарском крае основное направление — производство столовых вин.

Дагестан поставляет столовые крепкие и десертные вина; в Азербайджане вырабатывают столовые, десертные (Кагор, Шемаха и др.) вина, портвейны; Армения производит вина разного типа — столовые, крепленые (Айгешат, Аштаран), здесь выпускают кагоры, мускаты, херес.

Грузия славится прекрасными столовыми винами (Цинандали, Мукузани, Гурджаани, Саперави, Цицка), марочными полусладкими винами (Хванчкара, Твиши, Чхавери и др.). В Грузии вырабатывают также сладкие ликерные и кахетинские вина.

В Таджикистане вырабатывают крепкие, сладкие и ликерные вина; в Узбекистане в основном производят крепленые и столовые вина. На Дону распространение получило производство игристых вин, особенно цимлянского из местных сортов винограда.

Вина различают по технологии приготовления, содержанию сахара, спирта, углекислого газа. По содержанию углекислого газа вина делятся на так называемые тихие с незначительным его количеством и игристые и шипучие, где углекислый газ находится в избытке. В группу тихих вин входят столовые, крепленые и ароматизированные вина.

Столовые вина готовят брожением виноградного сусла без каких-либо добавлений. К ним относятся: сухие вина с содержанием сахара до 0,3 %, приготовленные путем полного сбраживания сусла, полусухие — с содержанием сахара 3–8 %, приготовленные путем неполного сбраживания сусла или мезги. Они содержат 8—10 % спирта, поэтому при неблагоприятных условиях хранения подвержены микробиологической порче, первым признаком которой является помутнение вина, образование осадка на дне бутылки. Такое вино употреблять нельзя.

Рекомендуется хранить столовые вина при температуре не выше 14 °С и не ниже 2 °С.

Крепленые вина (крепкие и десертные) вырабатывают неполным сбраживанием сусла или мезги с добавлением этилового спирта. Крепкие вина содержат больше спирта (17–20 %) и меньше сахара (до 14 %), а десертные, наоборот, спирта — 12–17 %, сахара — до 35 %. Крепкие вина по способу приготовления делятся на четыре основные подгруппы: портвейн, мадера, херес и марсала.

Десертные вина по содержанию сахара делятся на полусладкие (5—12 %), сладкие (14–20 %) и ликерные (21–35 %).

Ароматизированные вина бывают крепкие (спирта — до 16–18 %, сахара — до 6—10 %) и десертные (16 % спирта и 16 % сахара). Их готовят на основе виноградных вин с добавлением настоев различных трав и этилового спирта.

В шампанском и игристых винах содержится избыточное количество углекислоты. Они насыщаются углекислым газом при вторичном брожении в бутылках или герметических резервуарах.

Есть вина, искусственно насыщенные углекислым газом, — шипучие (газированные).

Тихие вина делятся по качеству на ординарные, марочные и коллекционные.

Ординарные — это молодые вина небольших достоинств, которые поступают в продажу не ранее чем через три месяца после обработки винограда.

Марочные — выдержанные вина высокого качества, их делают из европейских сортов винограда, они иногда уступают по урожайности сортам винограда местной селекции, по зато содержат в себе такие ароматические и вкусовые качества, которые вместе с букетистыми веществами вторичного порядка (образовавшимися в процессе брожения и выдержки) предопределяют высокое качество марочных вин. Продолжительность выдержки — не менее 1,5 года для марочных и сухих вин и не менее 2-х лет — для марочных крепких и десертных вин. Исключение составляют вина кахетинского типа. Срок их выдержки не менее 1 года. Марочные десертные вина из мускатных сортов винограда выдерживают не менее 1,5 года. Выдержка необходима для завершения желательных биохимических процессов. Год урожая винограда, из которого изготовлено марочное вино, указывается на специальной этикетке.

Марочные вина высокого качества, которые после окончания срока выдержки в дубовых бочках дополнительно «стареют» в бутылках не менее 3-х лет, называются коллекционными. Особенно ценятся вина, выдержанные в бутылках более 10–15 лет. При длительном хранении красных вин в бутылках образуется осадок, так называемая «рубашка», что свидетельствует об их «почтенном» возрасте.

Коллекционные вина, как правило, в реализацию не поступают, а основное предназначение — научные цели и особые дегустации. Характерным процессом для этих вин являются не окислительные, — а восстановительные процессы, связанные с перемещением водорода и образованием сложных соединений типа эфиров, придающих коллекционным винам удивительно тонкий, неповторимый букет старения. Кислород действует губительно на вкусовые качества такого вина, поэтому откупоренную бутылку нельзя хранить долго.

Столовые вина

Благодаря легкости, гармоничности сухие, полусухие и

полусладкие столовые вина СССР известны не только на внутреннем, но и на мировом рынке. Большим спросом пользуются марочные и ординарные столовые вина Молдавии, Грузии, Украины, РСФСР и республик Средней Азии. Золотые, серебряные медали, присужденные им, — свидетельство высокого качества этих вин.

Столовые виноградные вина по цвету делятся на белые, розовые и красные.

Марочные белые сухие вина

Белые столовые вина широко применяются для приготовления смешанных напитков. В натуральном виде белые сухие вина пьют перед холодными рыбными блюдами, икрой, раками. Хорошо сочетаются они и с различными вторыми рыбными блюдами. Вина этого типа принято охлаждать перед употреблением до 10–14 °С. Пьют их обычно из специальных рейнтвейных рюмок емкостью 100 $см^3$, наполняя их на 3/4 объема.

Вкус и аромат белых сухих вин зависит от сорта винограда, технологии приготовления, а также условий созревания вин.

Наиболее известными винами этого типа являются Рислинг Абрау (РСФСР), Рислинг, Фетяска, Алиготе, Пино белый (Молдавия), Цинандали, Напареули, Гурджаани (Грузия), Эчмнадзин (Армения).

Особо выделяется Тибаани, приготовленное по кахетинскому способу — брожению сока вместе с кожицей, семенами н гребнями в специальных глиняных кувшинах, закапываемых в землю. Вина отличаются полнотой, терпкостью, ароматом.

Марочные красные сухие столовые вина

Красные сухие столовые вина принято подавать к мясным вторым блюдам, к блюдам из домашней птицы и дичи. Эти вина не охлаждают. Их подают обычно комнатной температуры. Оценить вкус и аромат красных вин по достоинству можно, откупорив бутылку и дав ей постоять около часа. Затем вино наливают в лафитные рюмки объемом 125 $см^3$, наполняя их на 2/3 объема. Свое название рюмки получили в честь одной из известных марок сухого красного французского вина Шато Лафит.

Хорошее красное вино должно обладать блестящей рубиново-красной окраской, достаточно густой, но не черно-красной и

прежде всего не бледной, без постороннего оттенка. Оно должно обладать хорошо выраженным букетом, отчетливость которого зависит от степени зрелости винограда, быть гармоничным, чтобы не выделялся вкус танина, кислот, спирта, действовать согревающе, быть крепким, но не жгучим. Дубильные вещества должны придавать вину бархатистость, полноту. Молодые красные вина имеют сине-фиолетовую или сине-голубую окраску, более густую, чем выдержанные. У последних же появляются вишневые, гранатовые, рубиновые тона, а у старых вин — кирпичные и даже коричневые.

Яркими представителями вин данной группы являются Каберне Абрау, Каберне Анапа (РСФСР), Оксамит Украины, Алушта (Украина), Негру де Пуркарь, Рошу де Пуркарь (Молдавия), Мукузани, Саперави, Напареули, Хидистаури (Грузия), Матраса (Азербайджан).

Полусладкие столовые вина

В натуральном виде полусладкие столовые вина рекомендуют к овощным и грибным блюдам. Их можно подавать и во время десерта, к фруктам. Красные полусладкие столовые вина хороши и к мясным блюдам.

Умеренное содержание спирта (11–13 %) и сахара (3–8 %) выгодно отличает полусладкие столовые вина от других типов вин. Их изготавливают из белого или красного винограда неполным сбраживанием сусла.

В числе лучших вин этого типа нужно назвать красные грузинские: Хванчкара, Ахашени, Киндзмараули. Белые грузинские полусладкие вина: Псоу, Чхавери, Твиши. Хороши армянские вина этого типа Мегри и Айгестан.

Крепленые вина

Крепленые вина в процессе своего изготовления разрешается спиртовать. Спирт вносится в бродящее сусло. Это парализует жизнедеятельность дрожжевых клеток, брожение останавливается, и в сусле остается несброженный сахар в таком количестве, в каком это требуется исходя из кондиций (содержание спирта, сахара, кислот) будущего вина.

Крепленые вина подразделяются на крепкие и десертные.

Крепкие вина

Это известные во всем мире портвейн, мадера, херес и марсала. Крепкие вина обычно рекомендуют к первым блюдам.

Пьют их охлажденными до 10–18 °С из так называемых мадерных рюмок объемом 75 см³.

Портвейн. Родина этого вина — Португалия, а свое название оно получило от города Порту, расположенного на северо-западе этой страны. Портвейны содержат 17–19 % спирта и 7—10 % сахара. Во вкусе характерно для портвейна сочетание плодового аромата с тонами коньяка.

В красных марочных портвейнах иногда чувствуются тона вишневой косточки,

В числе лучших марочных вин этого типа следует назвать прежде всего крымские массандровские портвейны Южнобережный и Крымский, Кубань, Терек, Дербент, Кизляр, (РСФСР), Карданахи и Саамо (Грузия), армянский Айгешат, азербайджанские Алабашлы и Акстафа, Ала-Тоо (Киргизия), Фархад (Узбекистан).

Мадера. Название вина связано с лесистым островом Мадейра (в переводе с португальского — лес). В этом вине удачно сочетаются относительно высокое содержание спирта (19–20 %) и низкая концентрация сахара (3–7 %). Во вкусе и аромате характерны особые, так называемые мадерные, тона, несколько напоминающие букет горных цветов.

Лучшие марочные мадеры готовятся в Крыму, в том числе мадера Массандра и мадера Крымская, Копет-Даг (Туркмения), Офтоби (Узбекистан).

Херес. Крепкое крепленое вино с содержанием спирта 18–20 % и сахара 3–5 %. Вкусовые качества хереса обусловлены его несколько необычной технологией. Сброженно-спиртованный виноматериал выдерживается в неполных бочках под пленкой из многочисленных дрожжевых клеток особой расы, способной обогатить вино ароматическими веществами и придающей ему характерный букет и вкус с тонами каленого орешка. Готовый херес слегка горчит.

Название этому вину дал город Херес-де-ла-Фронтера, расположенный в южной провинции Испании — Андалузии. На протяжении многих столетий Испания была единственной страной, производящей херес.

Лучшими хересами считаются молдавские, это — Янтарь, Молдова. Славятся армянские вина типа хереса: Аштарак, Бюрокан.

Марсала. По вкусу марсала имеет некоторое сходство с мадерой, но отличается от нее большим содержанием сахара. Выпускаются ароматизированные марки марсалы, например с

запахом черной смородины и т. п.

Вина крепленые десертные

Десертные вина, как ясно из названия, принято рекомендовать к десерту. Они хорошо сочетаются с фруктами, пирожными, мороженым и другими сладкими блюдами. К столу их подают, предварительно перелив в графин или штоф Пьют десертные вина из мадерных рюмок, причем белые десертные вина перед употреблением охлаждают до 10–16 ˚С.

К десертным винам относятся вина с содержанием спирта 12–17 % и сахара 5—35 %. По способу приготовления, вкусу и аромату среди них выделяют мускатные вина, кагор, малагу и токайские вина, а по содержанию сахара — полусладкие, сладкие и ликерные десертные вина.

В числе десертных вин есть очень хорошие вина марочной категории, но они не относятся ни к кагорам, ни к мускатам. Лучшие из них: Янтарь Ставрополья, Тамань, Солнечная долина, Наурское, Каберне десертное Геленджик (Черные глаза), Кокур десертный Сурож, Гиссар, Нектар, Рубин Дона.

Мускатные вина

Среди разнообразных виноградных вин самые ароматные — мускатные, которые готовят полусладкими или сладкими из мускатных сортов винограда. Лучшие мускаты выпускаются на южном берегу Крыма и не имеют себе равных не только в нашей стране, но и за рубежом.

Облагороженный выдержкой, мускатный аромат винограда сохраняется и в готовом вине.

Кагор. Это вино получило свое название от города Кагор, расположенного на юго-западе Франции и известного своими столовыми красными винами интенсивного темно-красного цвета. Его специфичный вкус получается в результате нагревания дробленого винограда красных сортов до 60 ˚С. Тепловая обработка мезги способствует более полному переходу в сусло красящих и других экстрактивных веществ.

Самые лучшие вина типа кагор вырабатываются в республиках Средней Азми и Закавказья: Геташен (Армения), Шемаха (Азербайджан), Чумай (Молдавия), Узбекистан (Узбекистан), Кагор Южнобережный (Украина).

Малага. Вино испанского происхождения. Относится к

группе ликерных вин с содержанием сахара 20–30 %.

Малагу изготавливают из красных сортов винограда, который для увеличения содержания сахара в нем подвяливают прямо на лозе, а сброженный виноматериал смешивают с уваренным виноградным соком. Наиболее известны вина типа малаги — Аревшат (Армения), Салхино (Грузия) и др.

Цвет этих вин — темно-коричневый, кофейный, характерный для малаги, букет с кофейно-карамельным тоном. Вкус с небольшой приятной горечью, пригорелостью, полный, типичный для малаги.

Токайские вина

Родиной токайских вин является местечко Токай в северо-восточной части Венгрии, которое известно на весь мир своими сладкими винами золотистого цвета и сложным тонким ароматом с мускатными и цветочными тонами, с тонами корочки свежеиспеченного ржаного хлеба.

Советские крымские токаи не уступают венгерским, и их можно по праву отнести к числу лучших и в стране и на мировом рынке. Это — Кокур десертный Сурож (Украина), Ширин (Узбекистан), Гратиешты (Молдавия), Жемчужина России (РСФСР), Токай Южнобережный, Пино-Гри (Украина) и другие.

Ароматизированные вина

Ароматизированные вина пьют со льдом, разбавив содовой водой или нарзаном, или со льдом, не разбавляя.

Среди ароматизированных вин наиболее известен вермут (от немецкого слова wermut — полынь горькая).

Вермут готовят из виноградных виноматериалов, путем добавки 1–2 % настоя трав, горьких и пряноароматических растений, в том числе и полыни.

Впервые производство вермута было основано в Италии в столице провинции Пьемонт — Тирине, в 1786 году.

Наша промышленность производит хорошие белые вермуты: Экстра, Букет Молдавии, Утренняя роса, но относятся они к ординарным винам и в международных конгрессах не участвуют.

Лучшие вермуты готовит Италия.

Очень хорошие вермуты поступают к нам из Югославии, Венгрии, Болгарии.

Игристые вина

Среди игристых вин наиболее популярно шампанское. Это легкое, очень приятное вино, пенящееся при наливании в бокал. Шампанские вина делятся на сухие — 3 % сахара, полусухие — 5 %, полусладкие — 8 % и сладкие—10 % сахара. Может быть шампанское самое сухое — 1 % и шампанское брют — 0,3 % сахара. Содержание спирта в Советском шампанском 11,5 %. Непрерывное выделение в бокале пузырьков углекислоты дополняет вкусовое и зрительное впечатление. В этом случае говорят: «Вино играет». Отсюда и название вин — игристое.

ПЛОДОВО-ЯГОДНЫЕ ВИНА

Плодово-ягодное виноделие имеет сравнительно небольшую историю. Если производство вина из винограда известно с глубокой древности и его опыт исчисляется не одной тысячей лет, то плодово-ягодным виноделием начали заниматься лишь около 100–150 лет назад. Одной из причин этого является большая сложность производства плодово-ягодных вин прежде всего из-за неудачного для виноделия соотношения сахаров и кислот в сырье, т. е. недостаток сахара и слишком высокая кислотность.

Промышленное производство плодово-ягодных вин в странах Западной Европы началось в конце прошлого века. Вначале плодово-ягодные вина в некоторых странах рассматривали как подделку виноградных вин. Фирмы, выпускающие виноградные вина, опасаясь конкуренции, тормозили развитие плодово-ягодного виноделия. Кроме того, отсутствовали хорошо разработанные технологические инструкции. Однако технология производства плодово ягодных вин постепенно совершенствовалась и их выпуск увеличивался. Особенно быстро производство развивалось во Франции, где доля плодово-ягодных вин по отношению к виноградным в отдельные годы достигала 60 %. Здесь широко распространилось яблочное вино — сидр и грушевое — пуаре.

В России древним национальным напитком были медовые вина, которые приготовляли сбраживанием меда и добавлением плодово-ягодных соков. Плодово-ягодное виноделие начало развиваться во второй половине XIX века. В начале XX века Ф. В. Церевитинов разработал научные основы плодово-ягодного виноделия, и с этого времени начинается развитие промышленного производства плодово-ягодных вин. Однако

вырабатывали их немного.

Наличие в стране большого количества культурного и дикорастущего плодово-ягодного сырья и совершенствование технологического процесса способствовали быстрому развитию плодово-ягодного виноделия. Интенсивное развитие этой отрасли промышленности началось с 30-х годов и продолжало развиваться и совершенствоваться до настоящего времени.

Плодово-ягодные вина, как и виноградные, являются приятными на вкус питательными напитками. Пищевая ценность их обусловлена содержанием в соке плодов и ягод различных соединений: ароматических, красящих и дубильных веществ, органических кислот, витаминов и др. При правильном приготовлении плодово-ягодных вин витамины соков сохраняются.

В плодово-ягодных соках и винах содержатся многие микроэлементы в виде легкоусвояемых соединений.

Многие ценные лечебные свойства плодов и ягод сохраняются и в вине.

Однако положительные свойства вина проявляются лишь при умеренных нормах его потребления. Умеренное потребление вина дополняет рацион питания человеческого организма, повышает сопротивляемость организма против некоторых заболеваний.

В домашних условиях рекомендуется изготовлять легкие как виноградные, так и плодово-ягодные вина с небольшим содержанием алкоголя.

Плодово-ягодные вина с успехом заменяют виноградные вина при приготовлении смешанных напитков, где особенно удачно сочетаются с молоком, сливками, мороженым, различными безалкогольными газированными напитками, шампанским и соками.

Различают несколько типов плодово-ягодных вин.

Столовые вина готовятся полным сбраживанием плодово-ягодных соков. Они бывают белыми и розовыми. Содержание спирта в них 10 %. Сахара нет.

Крепкие вина также готовят путем сбраживания плодово-ягодных соков. В конце брожения в них добавляют спирт и сахар. Эти вина бывают белыми и красными. Содержание спирта 16–18 %, сахара 7— 10 %. Обычно по названию этих вин можно догадаться, из чего они были приготовлены. Это алычевое, кизиловое, сливовое, брусничное, черноплодно-рябиновое и др.

Сладкие вина отличаются от крепких большим содержанием сахара — 10–18 %, содержание спирта — 16 %. Они так же бывают белыми и красными, например абрикосовое, вишневое, земляничное, клюквенное, черемуховое и др.

Ликерные вина, как правило, содержат сахара до 30 % при содержании спирта 16 %. Как правило, это красные вина, густые и ароматные: малиновое, черносмородиновое, черноплодной рябины, ежевичное, крыжовниковое.

Ароматизированные плодово-ягодные вина приготавливают так же, как вермут, но на основе плодово-ягодных вин. Они бывают белыми и красными, крепкими (спирта 18 %, сахара 10 %) и сладкими (спирта 16 %, сахара 16 %).

Купажные плодово-ягодные вина

В некоторых случаях плодово-ягодные вина получаются гораздо лучше, если их приготовить из смеси готовых виноматериалов, полученных из соков различных ягодных или плодовых культур. Купажирование (смешивание) двух или большего количества различных по аромату, цвету, экстрактивности виноматериалов дает весьма необычные эффекты. Комбинации с лучшим качеством довольно известны. Эго Рябиново-Яблочное вино, Рябиново-Смородиновое вино, Красное сладкое (клюквенный виноматериал, яблочный, черничный) и др.

Купажирование предоставляет большой простор для фантазии любому садоводу-любителю, принявшему решение приготовлять плодово-ягодные вина в домашних условиях, сообразуясь с теми культурами, которые имеются у него на приусадебном участке.

КРЕПКОАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Эти напитки, вероятно, начали изготовлять около 3–4 тысячелетии назад. К тому времени они уже были известны в Древнем Египте, Китае и других странах.

Крепкоалкогольные напитки различаются между собой содержанием спирта, сахара и некоторыми особенностями производства.

Водка

Не обладая резко выраженным вкусом и запахом, как виски, коньяк или джин, водка удачно сочетается с большинством компонентов при приготовлении смешанных напитков. Как самостоятельный напиток водку пьют в качестве аперитива сильно охлажденной.

Сырье для производства водки — этиловый спирт, полученный только из пищевых продуктов путем сбраживания в них сахара дрожжами. При производстве спирта из продуктов, не содержащих сахар (зерно, картофель), крахмал, который входит в их состав, превращают в сахар при помощи солода. В осахаренное сырье вводят дрожжи. После процесса брожения из сброженного раствора отгоняют так называемый спирт-сырец.

После неоднократного процесса ректификации (очистки) спирт-ректификат смешивают со специально очищенной и умягченной водой и получают водно-спиртовую смесь, из которой в свою очередь после фильтрации и обработки активированным углем для удаления сивушных масел и получают водку.

Содержание спирта в водках отечественного производства составляет 40–56 %.

Коньяк

Коньяк — напиток, который, как правило, пьют после десерта, когда подают кофе или чай после завершения обеда или ужина. Его не охлаждают, как водку. Подается он комнатной температуры или подогревается теплом рук в шарообразном бокале. Во время еды коньяк не пьют, так как в этом случае теряется его вкус и букет.

Коньяк приготовляют из коньячного спирта, полученного путем перегонки виноградных вин. Только после многолетней выдержки в дубовых бочках коньячный спирт приобретает золотистую окраску, характерный вкус и букет. Коньяк готовят именно из такого коньячного спирта, смешивая его с некоторым количеством более старых коньячных спиртов, умягчённой водой, сахарным сиропом. По качеству советские коньяки делятся на ординарные и марочные. Коньячный спирт для приготовления ординарных коньяков выдерживают в бочках от 3 до 5 лег. Число звездочек на коньячных бутылках означает срок выдержки спиртов, из которых приготавливается напиток. Содержание спирта в ординарных коньяках — 40–42 %. Спирт для марочных коньяков выдерживается в бочках обычно от 6 до 10 и более лет.

Бальзамы

Бальзамы используют в основном как ароматизаторы всевозможных коктейлей или в качестве основы тонизирующих смешанных напитков.

Бальзамы возбуждают аппетит, оказывают тонизирующее действие на организм. Содержание спирта в них 30–60 %.

Приготавливаются они на спиртовых настоях пряных и лекарственных трав, кореньев, плодов, которые и придают бальзамам сильный приятный аромат.

Джин

Этот напиток пользуется большой популярностью в странах Западной Европы и Северной Америки. Джин очень редко пьют в натуральном виде. Обычно его используют в качестве компонента разнообразных смешанных напитков.

Приготавливают джин путем смешивания спирта-сырца, полученного из ржи, с эфирными маслами ягод можжевельника и других пряных ароматических растений. Содержание спирта в

джине 40–50 %.

Ром

Ром особенно популярен в странах Латинской Америки, где его пьют в натуральном виде, не разбавляя. В других странах в таком виде он употребляется редко, в основном его используют при приготовлении смешанных напитков. Ром вырабатывают на Кубе, Ямайке, Мартинике, в Бразилии и других латиноамериканских странах из сахарного тростника и продуктов его переработки с последующей выдержкой в дубовых бочках. Содержание спирта в роме 40–80 %. В СССР ром не производят.

Виски

Виски — национальный напиток англо-саксонских стран. Производство виски особенно развито в Великобритании, Ирландии, США и Канаде. Виски бывает шотландское, ирландское, американское и канадское. Отличаются они друг от друга вкусом и запахом, в зависимости от этого они по разному используются при приготовлении напитков.

Шотландское и ирландское виски большой выдержки чаще пьют со льдом, не разбавляя. Ординарные же сорта служат основой для некоторых коктейлей и тонизирующих напитков. Самый известный из них виски с содовой.

Американское и канадское виски используется как основа многих коктейлей с добавлением различных сиропов, ликеров, лимонного сока, сливок, красного вермута.

Шотландское и ирландское виски готовят из ячменя, как минимум, двухкратной прерывной перегонкой с последующей выдержкой не менее 5–6 лет.

Американское и канадское виски, готовят, как правило, из кукурузы или ржи. Виски, приготовленное из одного типа сырья, называют чистое, если используют смеси зерновых спиртов, то виски называют смешанными.

Ликеры

Ликер в натуральном виде — напиток, завершающий трапезу. Подают ликеры к чаю или кофе и пьют из ликерных рюмок емкостью 25 см^3.

Старейшие европейские ликеры Бенедиктин (Франция) и Кюммель (Голландия) известны с XVI века. Однако уже с XI века во многих католических монастырях Западной Европы монахи готовили ликеры из различных лекарственных и пряноароматическнх растений. При изготовлении ликеров плоды, ягоды, пряные и ароматические компоненты настаивают на водно-спиртовой смеси. Настои смешивают с сахаром, красящими веществами и спиртом. Смесь фильтруют и выдерживают готовый ликер в дубовых бочках.

Наливки

Наливки приготавливают на основе спиртованных фруктово-ягодных настоев и морсов, но не подвергают выдержке в дубовых бочках, как ликеры. Содержание спирта в них 18–20 %, сахара 28–40 %. Все они имеют кисло-сладкий вкус благодаря небольшому содержанию органических кислот.

Настойки

Различают горькие и сладкие настойки. Горькие настойки обладают ярко выраженным ароматом, горьким, горьковато-пряным пли жгучим вкусом.

В отличие от водок они окрашены, при их изготовлении добавляют различные спиртовые настои. Например, в Петровскую — настой на ржаных сухарях и коньяк с небольшим количеством сахара, в Беловежскую — настои на корневище лапчатки, семени укропа, в Перцовку — настои на красном и черном перце и т. д.

Сладкие настойки известны в России с XVII века и очень похожи на наливки, но отличаются от них главным образом меньшим содержанием сахара — от 8 до 30 %.

Максимальная крепость их — 25 %.

Наиболее известны французские сладкие анисовые настойки — Перно, Рикар. Их принято разбавлять холодной водой, взятой в 5—7-кратном количестве.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПЛОДОВО-ЯГОДНОГО ВИНА

Плодово-ягодным вином называется напиток, полученный в результате брожения плодово-ягодного сока, в который добавлен сахар или сахарный сироп. Соки почти всех плодов и ягод (за исключением яблок и груш) имеют повышенную кислотность, а содержание кислот в готовом вине должно быть от 0,7 до 1 %, иначе оно будет кислым или, наоборот, «плоским», как говорят виноделы.

В вине должно содержаться некоторое количество спирта (10–16 %), который образуется в результате брожения. Схематически этот процесс можно представить так:

$C_6H_{12}O_6 = 2C_2H_5OH + 2CO_2$

Следовательно, для образования спирта необходим сахар. Опытным путем установлено (с учетом потерь), что 1 % сахара в соке при сбраживании дает 0,62 % спирта.

Если необходимо получить в вине 10 % спирта, то в соке содержание сахара до начала брожения должно быть около 17 %.

В натуральных плодово-ягодных соках сахара мало (3—11 %). Только в виноградном соке его 13–28 % и более. Чтобы повысить сахаристость плодово-ягодного сока и снизить кислотность, в него добавляют сахар или сахарный сироп.

Если кислотность 1 литра сока в два раза больше кислотности вина, то можно получить из него 2 литра вина (за счет добавления сахара и воды).

И это разбавление не отразится па качестве вина, так как в плодово-ягодном соке содержится почти всегда значительно больше экстрактивных и ароматических веществ, чем это требуется. К тому же разбавление просто необходимо.

В домашних условиях рекомендуется изготовлять плодово-ягодные вина с небольшим содержанием алкоголя.

Прежде чем приступить к переработке плодов и ягод на вино, необходимо подготовить тару, приспособления и запомнить несколько практических советов.

Помещение, в котором проводят брожение сусла, должно содержаться в чистоте, и в нем нельзя хранить продукты с сильными запахами, так как вино обладает свойством поглощать и удерживать в себе запахи.

Самой лучшей винодельческой тарой считаются дубовые бочонки, стеклянные баллоны и эмалированные ведра и бачки.

Перед приготовлением вина необходимо тщательно проверить состояние бочонков, так как от него в большой степени зависит качество вина. Бочонки из-под кваса, пива, огурцов, капусты или яблок, а также пахнущие керосином или маслом употреблять нельзя. Заплесневелые бочонки придают вину запах и привкус плесени, с запахом уксуса содержат на своей внутренней поверхности вредные микроорганизмы (уксусные бактерии), которые трудно удалить промыванием. Эти бактерии, попадая в вино, развиваются в нем и снижают его качество. Лучше для виноделия употреблять тару с чистым винным запахом.

Подготовка начинается с замачивания бочонков, но перед этим необходимо проверить целостность клепки. Поврежденную клепку заменяют новой и затем осаживают обручи. Подготовленные таким образом бочонки замачивают 2–3 дня в холодной воде. При замачивании клепка разбухает и плотно закрывает мелкие щели.

Клепка новых бочонков содержит дубильные вещества, а если в такую тару налить вино, то оно потемнеет и приобретет терпкий вкус. Новые бочонки подвергают выщелачиванию. Для этого их наполняют доверху водой и замачивают в течение 2–3 недель, меняя воду через каждые 3–4 дня. В конце замачивания вода, сливаемая из них, должна быть совершенно чистой, неокрашенной, без постороннего привкуса и запаха. В начале замачивания, если бочонок имеет небольшую течь, надо 3 раза в сутки доливать его доверху водой. Когда бочонок замокнет, делать это не нужно.

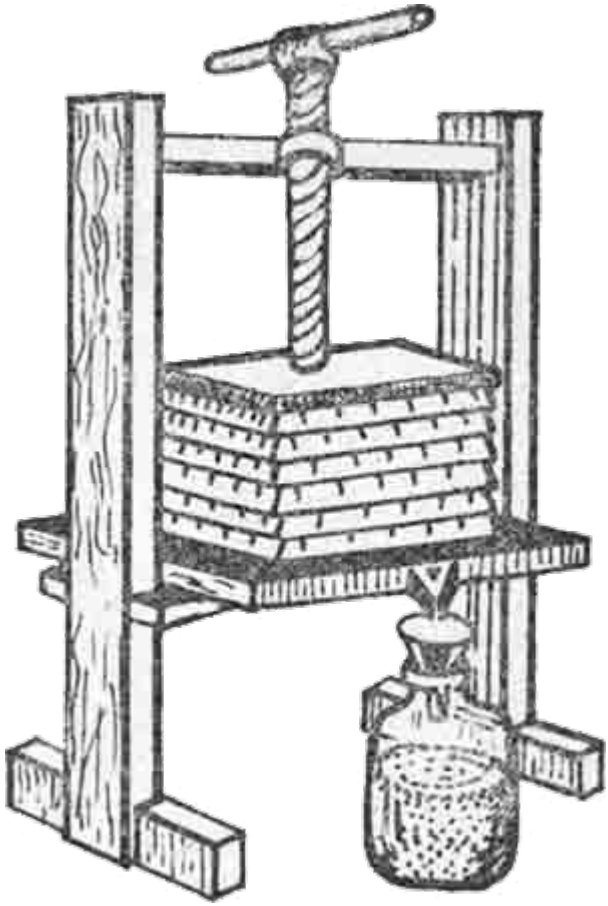

Рис. 1. Рамочный пресс

После замачивания каждый бочонок в течение получаса пропаривают, а за неимением пара обрабатывают кипятком. Для этого в него на дно наливают кипяток (на 10-литровый бочонок 2 л), плотно закрывают отверстие шпунтом и раскачивают бочонок рывками, чтобы горячая пода промывала все клепки. Затем его моют не менее 1/2 часа горячей водой с содой (200 г соды на 1 ведро горячей воды) и прополаскивают горячей водой, меняя ее до тех пор, пока сливаемая вода не станет совершенно прозрачной. После этого бочонок прополаскивают холодной водой. Бочонки, бывшие в употреблении, но без постороннего запаха, моют сначала холодной водой, затем горячей и просушивают. Нельзя допускать, чтобы горячая вода остыла в бочонке, так как в этом случае клепка может впитать в себя посторонние запахи. Нельзя грязные бочонки мыть вначале горячей водой, так как клепка легко впитывает в себя запахи.

Медную и железную посуду для приготовления вина употреблять нельзя. Алюминиевая посуда может быть

использована только для кратковременных переливок.

Для дробления ягод используют дробилку, мясорубку с крупными отверстиями в решетке, а для измельчения яблок, груш, айвы — шинковку.

Для извлечения сока с целью приготовления вина можно пользоваться универсальным рамочным прессом, который применяется в пчеловодстве (рис. 1). Для этого у пресса удаляют железный бачок, корзинку и подставки. Изготовляют из дерева две квадратные сплошные пластины (одна из них служит донышком, а другая — прессующей доской), несколько решеток и одну рамку. Размеры пластин, решеток и рамки должны соответствовать размерам пресса (длина стороны рамки и пластин должна быть на 1,5 см меньше расстояния между вертикальными стойками рамы, решетки должны быть меньше рамки на 1,5 см с каждой стороны). Рамку делают высотой 3–4 см. Нижнюю пластину донышка снабжают бортиками и желобком, по которому сок будет стекать в приемник. На нижнюю пластину укладывают дренажную решетку, затем рамку. Рамку покрывают салфеткой размером 70х70 см из редкой холстины или упаковочной ткани (предварительно прокипяченных). На салфетку помешают мезгу, сравнивают ее с краями рамки, свисающие концы салфетки сворачивают наподобие пакета, затем рамку снимают, а холст с мезгой сверху покрывают решеткой из прутьев или планочек. После этого снова кладут рамку, салфетку, мезгу, решетку и т. д. Па верхний пакет укладывают прессующую доску и приступают к извлечению сока.

За неимением пресса сок также можно извлекать, пользуясь сокоотделителем к мясорубке № 5, рижской соковыжималкой или соковыжималкой С2, ио при условии, если они не изменяют цвета сока. В работе они менее удобны и малопроизводительны. Кроме того, они сильно перетирают мезгу и вино после брожения получается с большим осадком и труднее осветляется. Можно мезгу (кроме мезги из плодов семечковых) отжать и без приспособлений, поместив ее в редкий холщовый или капроновый мешочек или в мешочек из редкой канвы, предварительно прокипяченный. Мезгу отжимают, закручивая мешочек руками.

Использовать соковарку с целью извлечения сока для вин с тонким ароматом, например вина из белой смородины и белого винограда, не рекомендуется. Для приготовления вин из красного винограда, а также десертных плодово-ягодных вин она вполне приемлема.

Перед приготовлением вина тщательно промывают горячим раствором соды (с помощью щеток) дробилку, все деревянные

части пресса (корзину, кружки, донышко). Металлические части после тщательной чистки покрывают слоем парафина с салом. Для этого берут одну часть парафина и одну часть сала, разогревают их, затем тряпку, намотанную па конец палки, смачивают разогретым парафином и наносят его тонким слоем на поверхность металла, предварительно прогретого паяльной лампой. Если недостаточно горячий парафин нанести толстым слоем (или на холодный металл), то при работе он будет отваливаться и поверхность металла оголится.

Необходимо помнить, что при прикосновении сока с железом вино чернеет.

Приготовление закваски

Спиртовое брожение, т. е. превращение сока в вино, вызывается микроорганизмами, называемыми дрожжами. Спирт является продуктом жизнедеятельности дрожжей, и, когда его в бродящем вине накапливается около 15–16°, большинство видов дрожжей погибает и только очень немногие из них могут выносить дозы спирта до 18°. Таким образом, в домашних условиях вино крепче 15–16° получить невозможно.

Для получения качественного и кондиционного десертного вина брожение плодово-ягодного сока необходимо проводить на винных дрожжах чистой культуры. Такие дрожжи изготовляют (в пробирках на твердой или жидкой среде) специальные лаборатории.

За неимением винных дрожжей брожение можно проводить и на диких дрожжах, находящихся на поверхности ягод (хлебные дрожжи непригодны), но в этом случае спирта накапливается не больше 14–15°. Разводят дикие дрожжи следующим образом. За 10 дней до начала приготовления вина собирают спелые ягоды ранних культур (малина, белая смородина, земляника).

Ягоды не моют, чтобы не смыть дрожжи, находящиеся на их поверхности. В бутылку, куда наливают стакан воды и кладут полстакана сахарного песку, помещают 2 стакана размятых ягод. Смесь взбалтывают, закрывают ватной пробкой и ставят в темное место с температурой 22–24 °С.

После того как сок побродит 3–4 дня, его отделяют через марлю от мезги и употребляют вместо селекционных дрожжей. Для приготовления десертного вина необходимо 3 % такой закваски, сухого и полусладкого — 2 %, то есть при одновременном приготовлении 10 л вина закваски берут 300 или 200 г. Закваску готовят 1 раз в сезон. В дальнейшем, если

необходимо получить вино из поздно созревающих плодов и ягод (крыжовник, яблоки, сливы и т. д.), пользуются вместо закваски осадком, образующимся во время брожения сока более ранних культур. Осадка требуется меньше, чем закваски. На 10 л сусла расходуют 100 г осадка, то есть 1 %.

Хранить закваску при комнатной температуре больше 10 дней нельзя. При комнатной температуре она легко скисает и может внести инфекцию в сусло.

Не всегда можно приготовить сильную закваску в домашних условиях. После обильного дождя дрожжи бывают смыты с ягод, закваска долго не начинает бродить, при ее использовании сусло может заплесневеть. В этом случае закваску нужно приготовить заново.

Сырье для приготовления плодово-ягодных вин

Хорошим сырьем для приготовления плодово-ягодных вин являются: яблоки, айва, рябина, ирга, вишня, слива, смородина (черная, белая и красная), малина, земляника, черешня и др.

Для получения вина с высокими вкусовыми качествами и хорошим ароматом необходимо, чтобы этими качествами обладало и сырье. Одним из главных факторов, влияющих на качество вина, является сортность плодов и ягод.

Яблоки. Лучшие для виноделия яблоки осенних и зимних сортов, так как они содержат больше сахара, кислот и дубильных веществ, чем летние. Зимним сортам яблок надо дать полежать. Но из яблок, которые созрели на дереве, вина, так же как и сок, получаются более ароматными. 1

Лучшие сорта — Антоновка обыкновенная, Пармен зимний золотой, Славянка, Анис. Прекрасное ароматное вино получается из летнего сорта Грушовка московская.

Хорошие вина можно получить из ранеток и китаек, но из-за высокой кислотности сок их следует разбавить водой или, что еще лучше, смешать с менее кислым соком из яблок.

Можно для приготовления вина использовать и сок дикорастущих яблок, но ввиду того, что он менее вкусен и содержит избыток дубильных веществ и кислот, его лучше употреблять в купажах. Можно переработать на вино здоровую падалицу культурных яблок, но предварительно удалив из них все испорченные места.

Вина из яблок во время хранения теряют свежесть, аромат, поэтому их рекомендуется использовать в год приготовления, кроме вина из ранеток и китаек, которое из-за излишней

терпкости необходимо выдерживать 2 года. Во время выдержки оно становится мягче.

Из яблок можно приготовить любой тип вина, но особенно хороши из них полусладкие и сухие вина. Они легкие, гармоничные, с нежным ароматом.

Груши. Грушевый сок из-за низкой кислотности для приготовления вина необходимо купажировать с более кислым соком.

Айва. Из айвы получаются прекрасные, ароматные, мягкие вина. Айву рекомендуется использовать только для приготовления десертных и ликерных вин. Технологическая спелость айвы наступает после лежки. В лежке плоды айвы приобретают свойственную каждому сорту окраску, сильный аромат, мякоть становится нежнее, количество сахара и красящих веществ увеличивается, а дубильных и пектиновых — уменьшается.

Ранние сорта айвы выдерживают после съема 10–12 дней, а поздние — до двух месяцев.

Айва японская. Очень ароматные и хорошие десертные вина из айвы японской. Но айва японская содержит кислот в 4 раза больше, чем айва обыкновенная, поэтому сок айвы японской приходится или сильно разбавлять водой, или, что гораздо лучше, добавить к соку малоароматных яблок.

Рябина. Хорошие вина десертного и ликерного типа получаются из рябины моравской, кубовой, черноплодной, а также из мичуринских сортов — Бурка, Ликерная, Гранатная. Из плодов сорта Бурка вино малинового цвета, ароматное, экстрактивное, очень вкусное, горечи в нем совсем не ощущается, из рябины Ликерная — густое, экстрактивное, чрезвычайно вкусное, лишено горечи, ликерного типа, из рябины Гранатная — красивого гранатового цвета, достаточно экстрактивное, но со специфическим ароматом рябины и со слабой горечью. Вино из черноплодной рябины густо окрашено, терпковатое, без горечи, но из-за недостаточной кислотности его рекомендуется смешивать с более кислым вином, например, из красной смородины (2 части вина из черноплодной рябины, 1 часть вина из красной смородины). Вино из черноплодной рябины напоминает виноградное. Кубовая рябина дает вино красивого золотистого цвета с гармоничным вкусом, приятным специфическим ароматом и незначительной горечью. Рябина моравская дает вино очень хорошего качества, красивого золотистого цвета, с хорошим гармоничным вкусом, без горечи. Специфический вкус рябины отсутствует. По деревья рябины моравской неустойчивы к сильным зимним морозам и вымерзают,

поэтому она может быть рекомендована для выращивания только в более южных районах.

Вино из дикой рябины янтарного цвета, достаточно экстрактивное, но с сильным специфическим запахом рябины и с очень сильной неприятной горечью. Чтобы несколько уменьшить горечь в вине, следует дикую рябину собирать после первых морозов, а сок из нее в 3 раза разбавлять соком каких-либо других плодов или ягод. Поскольку в момент приготовления рябинового вина может быть свежим только яблочный сок, то рекомендуется купажировать готовые вина. Например 30 % вина из дикой рябины и 70 % вина из красной или белой смородины или 40 % вина из дикой рябины и 60 % яблочного. Вино из лесной рябины рекомендуется выдерживать до двух лет. Столовые и полусладкие вина из любых сортов рябины готовить не стоит.

Ирга. Кислотность ягод ирги колеблется от 0,4 до 1,0 %, поэтому вино из сока одной ирги готовить не рекомендуется.

Если к соку ирги добавить 20 % сока красной или белой смородины, го получаются вика красивого цвета с фиолетовым оттенком, приятного терпкового вкуса. Ягоды ирги рекомендуется слегка подвяливать. Этот прием увеличивает их сахаристость и улучшает аромат. Из ирги рекомендуется готовить только десертные вина. Вино из ирги при хранении ухудшается, поэтому употреблять его надо в год изготовления.

Вишня. Прекрасные, густо окрашенные вина получаются из сортов вишни с черными плодами: Владимирская, Шубинка, Ширпотреб.

Особенно ароматно вино из сорта Владимирская. Из красноплодных сортов (Любская, Полевка) вина менее окрашены и менее экстрактивны, но с оригинальным специфическим ароматом. Из вишни можно приготовить как десертные, так и сухие полусладкие вина. Они не требуют выдержки: прекрасно осветляются и бывают готовы к употреблению в год изготовления.

Черешня. Для приготовления вина сок черешни необходимо смешивать с соком более кислой вишни.

Слива. Для виноделия пригодны все сливы типа Венгерок. Из белых слив непригодны только сливы с малой кислотностью и простым вкусом (типа скороспелки). Из слив получают прекрасные десертные вина, мягкие и гармоничные. Но слива чрезвычайно трудно отдает сок, а потому ее необходимо предварительно обрабатывать. Вино получается мутное, его следует осветлять. Во время хранения вино из слив улучшает свои качества.

Черная смородина. Из черной смородины (Чемпион,

Голиаф, Голубка, Диковинка) получаются изумительные по своему качеству густо окрашенные ликерные вина. Из нее хороши также десертные, полусладкие н сухие вина, но не всем нравится специфический, очень сильный аромат черной смородины. Для уменьшения аромата в сок из черной смородины перед брожением рекомендуется добавлять от 20 до 50 % сока из красной или белой смородины.

Смородина белая. Очень нежные с тонким букетом, легкие и гармоничные вина, напоминающие виноградные, получаются из белой смородины Версальская. Если сократить до минимума доступ кислорода к вину на всех этапах его приготовления, то белая смородина развивает специфический вкус с очень тонким грибным тоном. Белая смородина также пригодна для изготовления всех трех типов вин, которые бывают готовы к употреблению в год изготовления.

Красная смородина. Из нее получаются красивого цвета очень прозрачные вина, но без характерного аромата. В вино из красной смородины рекомендуется для аромата добавлять вино из малины, вишни или черной смородины. Красная смородина пригодна для приготовления всех трех типов вин.

Малина. Из красноплодных сортов малины (Вполуха, Дочь Вислухи, Новость Кузьмина, Техас, Калининградская) готовят высококачественные вина ликерного типа. Вина отличаются красивым цветом, очень сильным малиновым ароматом, хорошо осветляются и готовы к употреблению в год изготовления. Желтые и белые сорта малины для виноделия непригодны. Десертные малиновые вина на выставках и дегустациях неоднократно получали наивысшие оценки.

Сухие вина из малины готовить не рекомендуется.

Земляника. Сорта земляники для приготовления вина надо брать только окрашенные (Комсомолка. Фестивальная. Заря, Жемчужная). Не нужно отбраковывать ягоды, пораженные серой гнилыо. Небольшое количество этих ягод поможет вину быстрее осветлиться, так как они содержат большое количество фермента пектиназы, расщепляющего пектиновые вещества, от которых зависит прозрачность вина. Из земляники готовят хорошие, нежные вина ликерного типа. Во время хранения они приобретают цвет чая. Для приготовления сухих вин земляника непригодна. Вино, приготовленное из земляники, пораженной серой гнилью, готово к употреблению только через 1,5–2 года.

Ягоды, пораженные серой гнилью, можно использовать только спелые. Непригодны для виноделия ягоды, пораженные грибом, но уже высохшие, твердые. Лучше всего собирать спелые ягоды в начальной стадии заражения грибом.

Ягоды земляники, пораженные другими грибами (зелеными — пенициллиум глаукум, черными — аспергилус, глаукас и мукор), для виноделия не годятся.

Черника и голубика. Черника рекомендуется для приготовления столовых сухих вин. В чистом виде из-за низкой кислотности для приготовления десертных вин черника непригодна. Черника очень нежная ягода, поэтому в переработку она должна поступать немедленно после сбора, в противном случае вино легко скисает и приобретает неприятный запах. Голубика как самостоятельная культура для виноделия непригодна. Сок из голубики перед брожением рекомендуется смешивать с соком из черной смородины.

Клюква. Из-за высокой кислотности сок клюквы приходится сильно разбавлять водой, а поэтому вино из клюквы жидковато. Из нее рекомендуется приготовлять десертные вина. Как и для сока, для вина следует собирать подснежную клюкву, так как она содержит больше сахара и меньше кислот, а поэтому по сравнению с осенней клюквой имеет более нежный вкус. Клюква прекрасно хранится в замороженном состоянии, а поэтому приготовлять из нее вино можно в продолжении всей зимы. Вино из клюквы хорошо осветляется и готово к употреблению в год изготовления.

Облепиха. Из десертных вин высокого качества обращает на себя внимание вино из облепихи. Вино из облепихи оранжево-желтого цвета, мягкое, экстрактивное, обладающее оригинальным приятным ароматом и хорошим, нежным вкусом.

Ревень. Хотя ревень и относится к листовым овощам, из черешков его листьев можно получить своеобразное по своему аромату легкое столовое вино с освежающим вкусом. Для приготовления вина собирают черешки ревеня в мае, когда они еще мягкие.

Огрубевшие черешки для виноделия непригодны. В черешках ревеня находится от 0,2 до 0,45 % щавелевой кислоты, которая при кипячении распадается. В связи с этим нарезанные па мелкие кусочки нержавеющим ножом черешки ревеня проваривают в эмалированной кастрюле в небольшом количестве воды, пока они не станут мягкими. Затем черешки вместе с водой отпрессовывают. Если черешки ревеня не проварить, то вино будет обладать неприятным травянистым вкусом. Сок из ревеня рекомендуется добавлять в сок из яблок, заготовленный пастеризацией с осени.

Подготовка сырья для приготовления вина

Сбор, мойка и дробление плодов и ягод для приготовления вина ничем не отличаются от этих процессов при получении соков.

Одним из лучших способов подготовки мезги является подбраживание ее перед прессованием. В этом случае подогревать мезгу, за исключением мезги из айвы японской, не нужно. Можно подбраживать мезгу любых ягод, но главным образом необходимо подбраживать мезгу черной смородины, айвы, крыжовника, черники, яблок, слив и т. д. Мезгу айвы японской перед подбраживанием рекомендуется подогреть с водой до 60°, а затем остудить до 24°.

Раздробленную мезгу выливают в соответствующую по емкости посуду: эмалированное ведро, стеклянный баллон с широким горлом, дубовую кадочку. Туда же добавляют воду, подогретую до 24°, из расчета 250 г воды на 1 кг мезги и четырехдневную закваску винных дрожжей. Количество внесенной воды записывают. Посуда должна быть заполнена мезгой на 3/4 объема. Мезгу перемешивают.

Посуду покрывают чистым полотенцем и оставляют для брожения в помещении с температурой около 20–22°. На другой день должно начаться брожение. Мезга будет подниматься выделившейся углекислотой кверху, образуя над суслом шапку. Поднявшуюся шапку мезги необходимо несколько раз в сутки перемешивать. Если этого не делать, мезга может закиснуть и все вино превратится в уксус. Через 2–3 дня мезгу прессуют.

Несмотря на то, что этот прием сложен и требует большого внимания, он значительно повышает качество вина. Во время брожения мезги спиртом, образующимся при разложении сахара, извлекаются находящиеся в кожице и около нее красящие и ароматические вещества.

Таким образом, вино, приготовленное на сброженной мезге, намного ароматичнее, более интенсивно окрашено и экстрактивно, чем исходное сусло.

Прессование. Если прессование проводилось на прессе в несколько приемов, то вытекающий сок всех фракции различен. Вначале из-под пресса без нажима вытекает сок-самотек, после нажима — сок первого давления, затем мезгу вынимают, добавляют в нее немного воды, перемешивают, снова отжимают и получают сок второго давления. Сок второго давления содержит меньше сахара и кислот, чем первого, но в нем много ароматических веществ. Для приготовления вина следует использовать соки всех фракций вместе. Сок с водой из-под пресса уже носит название — сусло. За неимением пресса для приготовления вина, так же как и при производстве соков, сок

можно извлекать и руками через мешочек. Можно отжимать мезгу и на любом приборе, (соковыжималка и др.), но качество вина будет хуже.

Примерный выход чистого сока (без воды) из 10 кг различного сырья следующий (в л)

Я б л о к и:
- культурные сорта 6,0
- дикорастущие 5,0
Г р у ш и:
- культурные сорта 6,0
- дикорастущие 5,0
Р я б и н а 5,0
В и ш н я 6,5
С л и в а 5,8
К р ы ж о в н и к 6,8
С м о р о д и н а
- красная и белая 7,0
- черная 6,3
К л ю к в а 7,2
Ч е р н и к а 7,0
З е м л я н и к а 6,5
М а л и н а 6,0
В и н о г р а д 6,0

Десертное вино

Вино, приготовленное из натурального сока, непрочное, кислое и невкусное. Для уменьшения кислотности и увеличения сахаристости сок необходимо разбавить водой и добавить к нему сахар. Сахар необходим также и для получения спирта в вине.

В производственных условиях для доведения крепости десертных плодово-ягодных вин до определенных кондиций употребляют спирт-ректификат. В домашних условиях спирт в винах накапливается путем естественного сбраживания сахара дрожжами.

Вина, полученные без спиртования, намного мягче и гармоничнее крепленных ректификатом, так как спирт в них полностью ассимилирован с элементами вина. Кроме того, они обогащены побочными продуктами брожения: глицерином, янтарной кислотой, эфирами, альдегидами и другими веществами. Они не имеют грубого, жгучего, обусловленного

прибавлением спирта привкуса, от которого крепленые вина избавляют лишь путем многолетней выдержки.

После отжатия мезги количество сусла замеряют и подсчитывают выход чистого сока (вычитая количество воды, прибавленной до и во время прессования).

Для исправления сусла в него немедленно после прессования добавляют воду и сахар (табл. 1). Причем необходимо знать, что сахар-рафинад употреблять нежелательно: содержащаяся в нем голубая краска — ультрамарин — может неблагоприятно повлиять на жизнедеятельность дрожжевых клеток.

В таблице 1 указано количество воды и сахара, которые необходимо добавить к 1 л чистого сока для получения десертного вина приблизительно с 10 % спирта (объемных) и около 0,8 % кислоты.

Таблица 1. Количество сахара и воды, добавляемых к 1 л чистого сока (в г)

Культура	До брожения		Сахар в период брожения		
	вода*	сахар	на 4-й день	на 7-й день	на 10й день
Яблоня культурная	100	150	30	30	20
» дикая	500	270	40	40	40
Ранетки и китайки	640	260	40	40	40
Айва японская	3200	830	150	150	150
Рябина Бурка, Ликерная, черноплодная	400	230	40	40	40
Рябина кубовая, моравская, нежинская, Гранатная	1050	370	60	60	60
Крыжовник	1460	470	70	70	70
Малина	940	350	60	60	60
Смородина черная	2200	630	100	100	100
» белая и красная	1450	490	70	70	70
Клюква	2160	680	100	100	100
Черника	400	260	40	40	40
Земляника	500	280	40	40	40
Вишня Владимирская, Шпанка	430	230	30	30	30
» и др. сорта	740	300	50	50	50
Облепиха	1630	510	100	100	100
Ревень	580	320	60	60	60

* Вместе с водой, добавленной в мезгу до и во время прессования.

Сливовый сок в зависимости от сорта и района произрастания имеет различную кислотность, поэтому его разбавляют водой по вкусу, а сахара до брожения добавляют 200 г на 1 л сусла (смеси сока и воды) и по 20 г на 1 л сусла на 5-й и 10-й день брожения.

В сусле, исправленном водой и сахаром, измеряют

температуру. Если температура низкая, то сусло подогревают до 22°. Затем его разливают в стеклянные бутыли или деревянные (хорошо пропаренные) бочонки. Для питания дрожжей в сусло вносят хлористый аммоний (0,3 г на 1 л сусла). Содержимое посуды путем раскачивания тщательно перемешивают до полного растворения сахара. Затем посуду с суслом закрывают ватной пробкой и ставят в помещение с температурой 20–22°. Остальной сахар примерно равными долями вносят на 4-й, 7-й и 10-й день брожения, растворяя в небольшом количестве отлитого в кастрюльку бродящего вина. Чтобы сохранить в вине аромат и предупредить возможные процессы окисления, чрезвычайно ухудшающие вкус вина, необходимо его доливать. Очень важно во время доливок следить, чтобы вино, используемое па доливку, было совершенно здоровым. Если баллон со здоровым вином долить хотя бы небольшим количеством больного вина, то все вино заболеет. Вино для доливок следует хранить в небольшой посуде, например в налитых доверху бутылках.

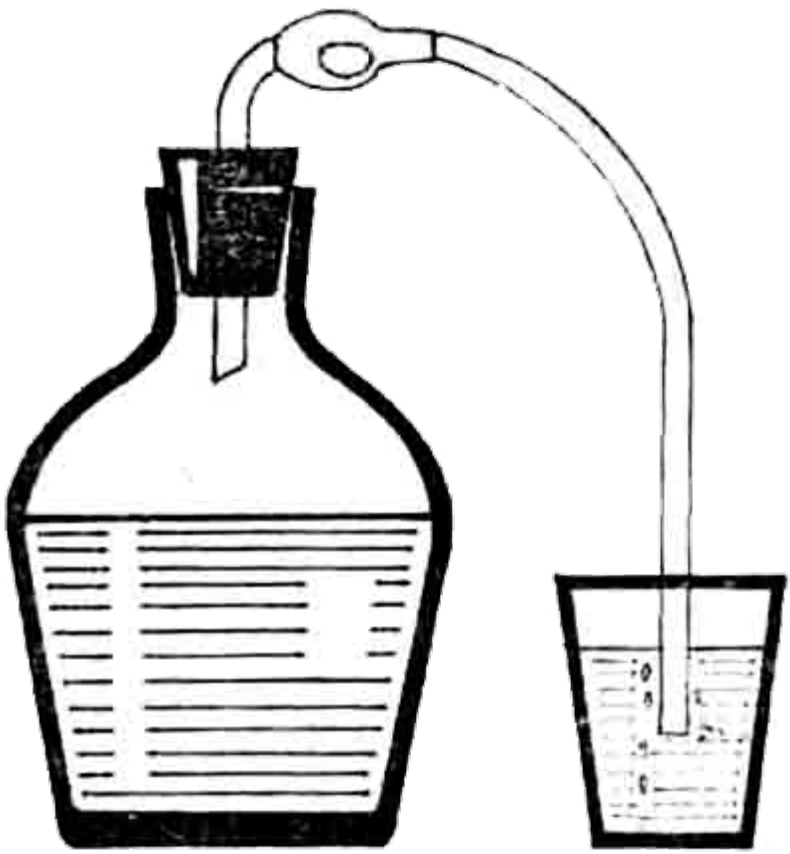

Рис. 2. Бутыль, закрытая водяным затвором

Чтобы всегда было вино для доливок, необходимо ставить сусло на брожение не менее, чем в двух баллонах. Один из баллонов должен быть гораздо меньше, чтобы вино из него использовать для доливок. После окончания бурного брожения брожение идет тихо. В этот период баллон доливают доверху, а из меньшего баллона вино переливают в еще меньшую тару до горлышка. Ватную пробку сменяют водяным затвором (рис. 2). Для его изготовления стеклянную изогнутую трубку вставляют одним концом в шпунт, а другим в стакан с прокипяченной водой. Для лучшей компактности можно использовать в качестве водяного затвора специально изготовленное из стекла приспособление, изображенное на рис. 3.

Тихое брожение продолжается обычно 3–4 недели. Окончание брожения определяется отсутствием сахара на вкус. В это же время вино начинает осветляться. На дне посуды образуется осадок. Вино надо отделить от этого осадка, не замутив. Для этого бутыль с вином ставят на табуретку, а пустую посуду — на пол. Затем в вино погружают резиновый шланг так, чтобы он был на 3 см выше дрожжевого осадка. С другой стороны этой трубки втягивают ртом прозрачное вино и, когда оно начнет течь, опускают конец шланга в стоящую ниже бутыль. Оставшийся дрожжевой осадок переливают в меньшую бутылку, дают ему еще раз отстояться, после чего таким же способом сливают прозрачное вино. Гущу фильтруют через матерчатый фильтр.

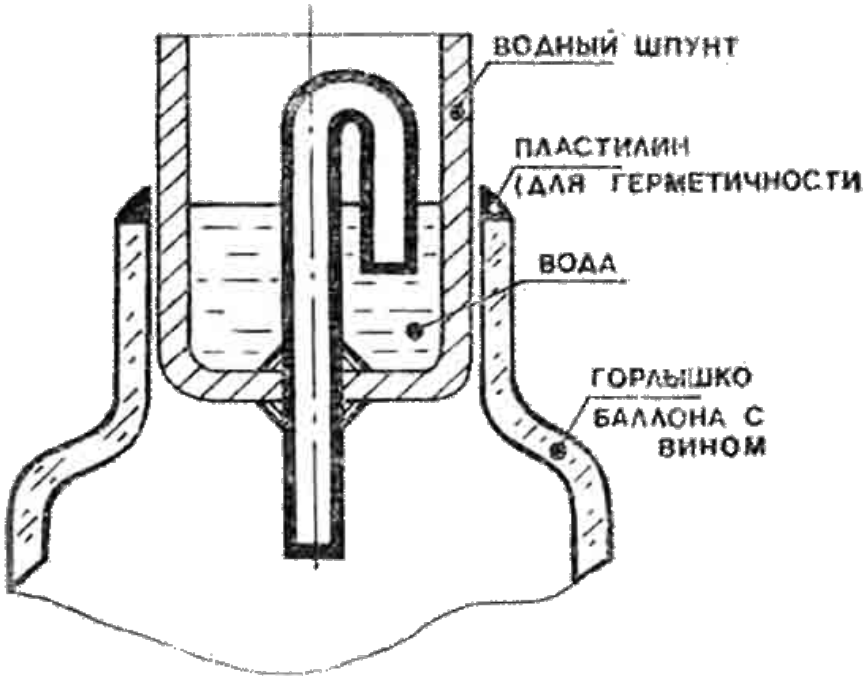

Рис. 3. Специальная стеклянная пробка — водяной затвор

Снятым с осадка вином наполняют чистые баллоны до горлышка, укупоривают пробками и ставят в холодное помещение для отстоя. Через месяц вино снова снимают с осадка, так же как и в первый раз.

Такое вино называют виноматериалом. Оно не выдержано по кондициям сахара, а потому негармонично. Чтобы придать виноматериалу мягкость, полноту вкуса и сладость, в пего добавляют сахар: для ликерных вин 200 г на 1 л, для десертных — от 100 до 160 г на 1 л. Сахар вносят в виде сиропа, растворяя его при подогревании в небольшом количестве отлитого вина.

Готовое сладкое десертное вино наливают в баллоны на 3 см ниже края баллона или разливают по бутылкам также на 3 см ниже края бутылки, плотно закупоривают пробками и, если пробки корковые, заливают смолкой. На бутылки наклеивают этикетки с названием вина и года его изготовления.

Десертное вино — напиток прочный. Правильно приготовленное, оно не подвержено уксусному скисанию, не плесневеет при любой температуре хранения. Но при хранении в условиях температуры выше 15° в неполно налитой посуде мутнеет, буреет, окисляется и приобретает очень неприятный вкус, поэтому посуду вином надо наливать полно. Вина из разных

культур приобретают максимально хороший вкус при разных сроках выдержки. Так, вина из белой, красной и черной смородины, малины, вишни готовы к употреблению через 2–3 месяца. Вина из крыжовника, земляники становятся гармоничнее и мягче по вкусу через полгода, а вина из земляники, пораженной серой гнилью, и рябины приобретают лучшие качества через год. Хранить их рекомендуется в полной укупоренной посуде при температуре 15° и ниже.

Купажные Десертные вина. В некоторых случаях плодово-ягодные вина получаются гораздо лучше, если их приготовить из смеси соков различных культур. Можно смешивать также различные готовые виноматериалы в следующем количестве:

Рябиновое вино:

рябиновый виноматериал 8 л
яблочный виноматериал 2 л
сахар 1,6 кг

Рябиново-смородиновое вино:

рябиновый виноматериал 5 л
красносмородиновый виноматериал 5 л
сахар 1,6 кг

Медово-рябиновое вино:

рябиновый виноматериал 7 л
яблочный виноматериал 2 л
мед 1 л

Черносмородиновое ликерное вино:

черносмородиновый виноматериал 8 л
черничный виноматериал 2 л
сахар 2 кг

Красное сладкое:

клюквенный виноматериал 2,5 л
яблочный 5 л
черничный 2,5 л
сахар 1 кг

Осветленные виноматериалы купажируют после того, как они сняты с осадка. После купажирования им дают отстояться две недели, вторично снимают с осадка, разливают в бутылки, укупоривают и хранят, как и десертное вино.

Подбирать купажи можно и нужно каждому садоводу, сообразуясь с теми культурами, из которых он готовит вина. Для этого готовые виноматериалы отмеривают стаканчиком в 100 г, в различных сочетаниях, в бутылки, записывают эти компоненты, перемешивают содержимое и пробуют на вкус. Отмечают комбинацию с наилучшим вкусом и в этом сочетании смешивают приготовленные вина в нужном количестве.

Полусладкое вино

Полусладкое вино характеризуется меньшим количеством алкоголя, сахара и меньшей экстрактивностью, чем десертностью. Это легкий приятный напиток. Для его приготовления плоды и ягоды с грубым вкусом (рябина) или с очень высокой кислотностью (клюква, айва японская) использовать не рекомендуется. Отжатый (так же, как и для десертного вина) сок разбавляют водой и сахаром (табл. 2).

Все процессы: брожение, доливка, снятие с осадка проводятся так же, как и при приготовлении десертного вина.

Готовый выброженный сухой виноматериал для придания вину кондиций в отношении сахара обрабатывают двумя способами. Первый способ. В готовый осветленный, снятый с осадка внноматериал добавляют сахар (50 г на 1 л вина).

Полусладкое вино, обладая низкой спиртуозностью, непрочно, легко забраживает. Для придания вину прочности его пастеризуют.

Готовое подслащенное вино разливают в бутылки до половины высоты горлышка и укупоривают пробками. Пробки обвязывают веревочкой, чтобы во время пастеризации их не

вытолкнуло. Бутылки ставят в кастрюлю с водой на подставку. Вода в кастрюле должна быть на уровне вина. Воду подогревают до 75° и поддерживают эту температуру в продолжение 30 мин. Затем бутылки вынимают. Когда вино остынет, веревочки с пробок снимают, пробки плотнее прижимают и заливают сургучом или смолкой.

Таблица 2. Количество сахара и воды, добавляемых к 1 л чистого сока (в г)

Культура	До брожения		Сахар в период брожения	
	вода*	сахар	на 4-й день	на 7-й день
Яблоня культурная	100	150	30	30
Яблоня дикая	550	250	50	40
Ранетки и китайки	680	250	40	40
Крыжовник	1500	400	100	100
Малина	980	350	50	50
Земляника	540	250	50	50
Смородина черная	2260	600	100	100
Смородина белая и красная	1500	400	110	110
Вишня Владимирская, Шпанка	460	200	40	40
Вишня Любская и др. сорта	780	300	40	40

* Вместе с водой, добавленной в мезгу до и после прессования.

Второй способ. Готовый материал, не подслащивая, разливают по бутылкам, укупоривают, пробки заливают сургучом и хранят до употребления. Перед употреблением к готовому виноматериалу для придания сладости добавляют сахарный сироп.

Сироп готовят из сока ягод, из которых делают вино. Для приготовления сиропа к 1 л сока ягод добавляют 800 г сахарного песку. Затем сок нагревают до растворения сахара, разливают в маленькие бутылочки, закрывают прокипяченными корковыми пробками, обвязывают веревочкой и пастеризуют 15 мин при температуре 75°. Затем пробки заливают парафином или смолкой. Чтобы сироп был ароматным, раздавленные ягоды перед отжатием из них сока следует слегка прогреть в эмалированной кастрюльке. За неимением сахарного сиропа из ягодного сока можно приготовить сироп на воде, но лучше на этом же вине. В последнем случае сирой пастеризовать не нужно.

В вино перед употреблением добавляют готовый сироп по вкусу. Рекомендуется добавлять около 0,5 стакана сиропа па 1 л вина.

Очень вкусное вино получается, если вместо сиропа к нему добавляют от 50 до 100 г на 1 л липового или цветочного меда.

Мед добавлять в вино необходимо перед самым употреблением. Особенно выигрывают от этого яблочные и крыжовниковые вина.

Десертное и полусладкое вино лучше хранить при температуре ниже 15° тепла, так как при более высокой температуре вкус его ухудшается.

Сухое вино

Столовым (сухим) вином называется легкое, слабоградусное вино (не свыше 12°), не содержащее сахара (выбродившее «насухо»). Хорошее столовое вино должно обладать легким сортовым ароматом, мягким гармоничным вкусом с приятной кислотностью. Ягоды с тяжелым, сильным и резким ароматом для приготовления столовых вин непригодны. Например, малина является прекрасным сырьем для приготовления десертных вин, а для столовых вин она не годится. То же относится к землянике, рябине и к тем сортам крыжовника, которые обладают сильным специфическим ароматом, например, Черный негус, Мускатный и другие.

Лучшие столовые вина получают из яблок, вишни, белой смородины и особенно из некоторых сортов крыжовника, например, Английского желтого, Английского зеленого. Из красной смородины можно готовить столовые вина, но по качеству они несколько хуже. Неплохое сухое вино получается из ревеня.

При изготовлении столового вина многие процессы те же, что и при приготовлении десертного вина. Все. что изложено в отношении сбора, мойки, дробления плодов, приготовления мезги, прессования и осветления, относится также и к приготовлению столовых вин.

В столовом виноделии при улучшении состава плодовых и ягодных соков путем разбавления водой для понижения кислотности, необходимо сообразовываться с условиями приготовления вина. Нужно учесть, что вина из яблок при брожении теряют до 2 г кислоты на 1 л. Вина из крыжовника теряют меньше кислоты во время брожения, а в винах из смородины кислотность не падает. Нельзя сильно снижать кислотность столовых вин, так как слабоградусные вина с низкой кислотностью плохо бродят и легко портятся (табл. 3).

Таблица 3. Количество воды и сахара, добавляемых к 1 л чистого сока (в г)

Культура	Вода*	Сахар
Яблоня культурная	-	90
Яблоня дикая	2,280	200
Крыжовник	1600	420
Смородина белая, красная	1,970	520
Ревень	0,8	350
Вишня	0,8	300

* Вместе с водой, добавленной в мезгу до и во время прессования.

Все необходимое количество сахара растворяют в воде и вносят в сок до начала брожения. Сок с водой и сахаром наливают в баллон или бочонок па 3/4 их объема, туда же немедленно добавляют 2 % закваски дрожжей и 0,3 г на 1 л смеси хлористого аммония.

Очень важно проследить, чтобы закваска была в стадии бурного брожения. После внесения закваски посуду с соком, оставленным на брожение, закрывают ватным шпунтом и изолируют от прямых солнечных лучей. На второй или на третий день после внесения закваски сок начинает бурно бродить.

Брожение является главнейшим процессом при изготовлении столовых вин. Качество получаемого вина во многом зависит от правильности проведения брожения.

Одним из главных факторов, влияющих на качество вина, является температура брожения. Температуру сусла, поставленного на брожение, необходимо довести до 18–20°. В продолжение всего периода брожения необходимо следить, чтобы температура не повышалась. Более высокая температура способствует развитию уксусных и молочных бактерий.

Бурное брожение обычно продолжается 4–5 дней, после окончания бурного брожения необходимо сменить ватный шпунт на водяной затвор и сразу же начать долив посуды, в которой бродит вино. Доливать нужно вином того же сорта, каждые 2–3 дня с таким расчетом, чтобы за 10 дней посуда была долита вином. При доливе водяной затвор снимают, а затем вновь устанавливают на место.

В дальнейшем вино доливают по мере надобности, по не реже I раза в неделю.

Вино, которое используют для доливок, должно быть совершенно здоровым на вкус.

Если вино не доливать, а оставлять в неполной посуде, то оно может испортиться, покрыться винной цвелью или превратиться в уксус.

После бурного в вине идет тихое брожение (около полутора месяцев). В течение этого времени остатки сахара в вине

превращаются в спирт и углекислый газ. Сахар на вкус не должен ощущаться. В этот же период вино постепенно осветлится, и к концу тихого брожения его необходимо спять с осадка. Если продержать вино долго на осадке, оно может приобрести неприятный дрожжевой привкус. Фильтрации лучше избежать. Вино наливают в бутылки или баллоны до половины горлышка. Посуду плотно укупоривают распаренной корковой пробкой, заливают смолкой и наклеивают этикетку с названием сорта и года изготовления. Если вино разлито в бутылки, то их хранят лежа при температуре от 2 до 15°. При более высокой температуре оно легко подвергается порче и заболеванию.

Вермут — ароматизированное вино

Вермут это купажное, десертное вино, ароматизированное настойкой из различных трав. Для приготовления вермута в домашних условиях удобно заготавливать виноматериалы в отдельности, а смешивать их после снятия сусла с дрожжей так же, как это описано при приготовлении купажных вин. Готовят внноматериалы для вермута так же, как и для десертного вина. Вермут бывает белый и красный, в зависимости от входящих в него виноматериалов.

Состав вермута красного:

клюквенный виноматериал 3 л
черничный 7 л
мед 1 л
настой трав 1 чайная ложка

Состав вермута белого:

яблочный виноматериал 8 л
виноматериал из дикой рябины 2 л
мед 0,8 л
настой трав 1 чайная ложка

После купажирования вермут наливают в баллоны до половины высоты горлышка, укупоривают и оставляют на 3

недели для настаивания. Через 3 недели готовый вермут обычным способом разливают в бутылки для употребления.

Приготовление душистой настойки для вермута

Настой трав готовят на водке. На 250 г водки добавляют (в г): тысячелистника—1, корицы—3, мяты—3, мускатного ореха—1, кардамона—2, шафрана—1 и полыни—3. Можно приготовить настой из чебреца, богородской травы, корневища фиалки, минника душистого, полыни.

Травы измельчают, помешают в бутылочку с водкой и дают настояться в продолжение недели, ежедневно взбалтывая бутылочку с настойкой.

Медовое вино

Наилучший мед для приготовления вина — липовый и луговой (цветочный). Падевый мед для виноделия не пригоден.

Из чистого меда, так как кислотность его очень низкая (не больше 0,4 %), приготовить вино нельзя. Медовые вина рекомендуется приготовлять на яблочном соке с добавлением крыжовникового или грушевого, или на соке белой смородины.

Поскольку 100 г меда в среднем содержат только 70 г сахара, то меда по весу берут несколько больше.

Вместо 100 г сахара берут 140 г меда. Медовые вина слегка опалесцируют, и их приходится осветлять агар-агаром.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НАТУРАЛЬНОГО ВИНОГРАДНОГО ВИНА

Приготовление закваски

За 7–8 дней до начала сбора винограда, в сухую погоду, выборочно собирают самые спелые ягоды. Их отделяют от гребней вручную или на терке, раздавливают и отжимают сок руками через мешочек из редкой ткани (ягоды не моют).

Отжатый сок наливают в бутылку или баллончик на 3/4 объема. Посуду закрывают ватной пробкой и ставят в темное помещение, где температура около 20–24°. Если температура сока была ниже 20°, его предварительно подогревают в эмалированной посуде. На второй или третий день должно начаться брожение. Как закваску сок употребляют на шестой день во время бурного брожения.

Количество закваски приготовляют в зависимости от количества сусла, предназначенного к сбраживанию. Для приготовления столовых вин требуется 1–2 % закваски, десертных — 2–3 % от поставленного на брожение сусла. Хранить закваску более 8—10 дней нельзя. Оставшуюся закваску необходимо вылить, в дальнейшем закваской будет служить осадок хорошо бродящего вина.

В районах средней полосы СССР закваску для получения виноградного вина готовят из ягод, которые поспевают на 10–12 дней раньше винограда, но лучше использовать осадок бродящего плодово-ягодного вина.

Сырье для приготовления виноградных вин

Качество виноградного вина зависит в основном от сортов перерабатываемого винограда, климата данной местности, агротехники и времени сбора.

Большинство сортов винограда пригодно для изготовления из них вина, но лучше готовить вино из винных сортов, имеющих сочную мякоть и накапливающих большое количество сахара (табл. 4).

Сбор винограда. Качество вина во многом зависит от срока сбора винограда. Очень важно собрать виноград тогда, когда он накопит определенное количество сахара и кислоты для получения того или иного вина (табл. 5).

Если нет возможности провести анализ винограда для определения количества сахара и кислоты, то можно руководствоваться вкусом. Для приготовления столовых вин, как белых, так и красных, нужно собирать виноград более кислый по вкусу и менее сахаристый, чем для приготовления вина десертного. Это особенно важно в южных районах СССР, где виноград быстро теряет кислотность.

Но в то же время виноград собирают вполне зрелый, так как из недозрелых ягод получаются вина с неприятным травянистым привкусом. Для приготовления десертных и полусладких вин. наоборот, виноград лучше собирать в перезрелом состоянии, так как он имеет больше сахара. Кроме того, некоторые сорта вина из перезрелого винограда получаются с приятным изюмным тоном.

Собирать виноград можно только в сухую погоду. Нельзя убирать урожай сразу после дождя или большой росы. Очень важным условием получения доброкачественного вина является сортировка винограда во время сбора. Для виноделия совершенно непригодны ягоды гнилые, заплесневелые, поврежденные и недозревшие.

Достаточно примешать к доброкачественному винограду только одну заплесневелую гроздь, как вино получится с сильным неприятным запахом плесени.

Таблица 4. Химический состав винограда

Сорт	Сахаристость (в %)	Кислотность (в % на винную кислоту)*	Район произрастания	Для производства какого вина пригоден сорт
Баян Ширей	18,0	8,0	Южный берег Крыма	Столовое
Гарс Левелю	18,0	8,0	»	»
Клярет белый	18,8	5.4	»	»
Кокур белый	18,0	9,0	»	»
Каберне	21,5	6,3	»	Столовое десертное
Алеатико	23,6	–	»	Десертное
Серсиаль	22,0	5	»	»
Фурминт	До 30	–	»	»
Мускат белый перезрелый	До 40	–	Южный берег Крыма	Десертное
Мускат белый	До 25	6,0	»	»
Мускат розовый	21,5	5,3	»	»
Мускат черный	27	–	»	»
Мускат черный увяленный	До 30	–	»	»
Пино серый	До 30	–	»	»
Рара Нягра	20,3-23,1	7-10	Молдавская ССР	Столовое десертное
Корна нягра	13,5-14,0	6,7-7,8	Там же	То же
Шасла	13,6-14,2	7,8-8,0	»	»
Алиготе	15,2-17,8	10,3-13,8	»	»
Зейбель	18-23	8-10	»	Столовое
Террас № 20	22-24,7	7,9	»	»
Гайяр 157	20,5	5	»	»
Александроули	24-27	5-7	Грузинская ССР	Полусладкое
Цоликаури	22-26	5-6	Там же	Столовое полусладкое
Саперави	22-28	5-6	»	»
Чхавери	22-25	9-10	»	»
Ркацители	20-22	5,5-6,5	»	Столовое
Ркацители	23 и выше	5,5	»	Десертное

* Кислотность винограда выражена в промилле (в граммах на литр).

Таблица 4 (продолжение)

Сорт	Сахаристость (в %)	Кислотность (в % на винную кислоту)*	Район произрастания	Для производства какого вина пригоден сорт
Воскеат	25-26	5,1	Армянская ССР	Полусладкое
Кахет	24,7	6,7	Там же	»
Алиготе	18-21	7-10	Придонье РСФСР	Столовое
Баян ширей	16,8-19	7,2-8,5	Там же	»
Белый круглый	16-17,2	7,0-8,0	»	»
Сибирьковый	17-20	6,8-6,9	»	»
Сильванер	19-21	7,5-9,5	»	»
Буланый	17-21	4-7	»	»
Саперави	23-25	8-10	»	»
Красностоп золотовский	23-25	5-6,5	»	»
Гарс Левелю	26-28	5-6,5	»	Десертное
Мускат белый	25-29	5,2-8,5	»	»
Мускат венгерский	25-27	4-7	»	»
Мускат розовый	25-29	6,5-9	»	»
Совиньон	25-30	6-8	»	»
Цимлянский	25-27	4,5-7	»	»
Каберне	23-27	5,5-7,2	»	»
Красностоп золотовский	23-30	8-10	»	»

Собранный виноград немедленно перерабатывают. Прежде всего ягоды отделяют от гребней, за исключением некоторых случаев, о которых будет сказано ниже. Отделить ягоды можно вручную или, если перерабатывается большое количество винограда, на терках.

Таблица 5. Лучшие кондиции винограда при сборе для изготовления разных вин

Тип вина	Кондиции винограда при сборе	
	сахаристость (в %)	кислотность (в %)
Столовое белое	10-18	7-9
Столовое красное	17-19	7-8
Десертное	21-22 и выше	6-7
Полусладкое	22-23 и выше	7-8

Терка представляет собой решетку из параллельных реек, расстояние между которыми 1,5 см. Терку укладывают на кадушечку без одного дна, или вставляют в нее, для чего специально прибивают планки (рис. 4).

Рис. 4. Терка для отделения винограда от гребней

Отделенные ягоды разминают в деревянном корыте деревянным валиком или толкушкой. Мезгу выливают в пресс. Под лоточек пресса подставляют эмалированное ведро. По мере загрузки пресса сок вытекает, а мезга оседает. Пресс постепенно дополняют свежей мезгой.

После того как перестанет отделяться сок-самотек, мезгу покрывают деревянным кружком и очень осторожно начинают прессование, особенно вначале. Когда сок перестанет отделяться, прессование прекращают, мезгу из пресса перекладывают в эмалированное ведро, перемешивают, вновь загружают в пресс и прессуют. Так повторяют 2 раза. Сок после всех давлений смешивают вместе. За неимением пресса мезгу откидывают на дуршлаг и дают стечь соку.

Сухое вино

Белое сухое вино. Сорт винограда имеет большое значение

для получения хорошего столового сухого вина. Это вино рекомендуется готовить из винограда белых сортов с легким нежным ароматом, с приятной кислотностью, не терпкого вкуса.

К таким сортам относятся Рислинг, Алиготе, Мцване и др. Сорта с сильным пряным ароматом, например мускаты, Изабелла, для получения столовых вин непригодны.

Если в отдельные годы или в отдельных районах ягоды имеют сахара меньше, чем нужно, то в начале брожения в сусло добавляют сахар, чтобы общее количество его было около 18 %.

Сусло для приготовления белого столового вина получают обычным способом. Сусло можно сразу ставить на брожение или предварительно дать ему отстояться. Для получения высококачественного вина отстаивание сусла обязательно. Во время отстаивания сусло осветляется: муть, обрывки ткани ягод и большая часть содержащихся микробов осядут на дно. Затем баллон наливают суслом доверху, закрывают пробкой и оставляют отстаиваться. Отстаивание лучше проводить при возможно более низких температурах. Затем с помощью резиновой трубки прозрачное сусло снимают с осадка. Если температура воздуха высокая, сусло может забродить. В этом случае отстой необходимо прекратить. Гущу, оставшуюся после снятия сусла с осадка, используют для приготовления вина второго сорта.

Подготовленное для брожения сусло наливают в баллоны или бочки на 3/4 объема и немедленно добавляют 1 % четырехдневной закваски винных дрожжей. Баллон закрывают бродильным шпунтом. За неимением бродильного шпунта баллон закрывают ватой.

Брожение рекомендуется проводить при температуре не менее 18 и не более 24° тепла. Одним из важных факторов получения хорошего столового вина является брожение при оптимальной температуре. На сусло, в котором недавно началось брожение, резкое похолодание действует слабо. Но если брожение подходит к концу, то похолодание может полностью его остановить, несмотря на то что еще не весь сахар выбродил. При низкой температуре дрожжи остаются живыми, но не могут работать. Как только температура в сусле вновь повысится, дрожжи смогут продолжать работу и доведут брожение до конца, но для этого предварительно необходимо взмутить их в баллоне перемешиванием.

Высокая температура брожения гораздо более опасна, так как она может настолько ослабить жизнедеятельность дрожжей, что возобновить их работу не удастся. В этом случае сусло снимают резиновой трубкой с дрожжей, ставят в помещение с

температурой не выше 20° и добавляют свежую закваску. Если закваски нет, то можно к недобродившему вину добавить гущу из баллона, в котором брожение прошло нормально.

При нормальном температуре бурное брожение с выделением пены идет 5–8 дней. Когда оно начнет затихать, баллоны с вином нужно доливать вином того же сорта. После окончании бурного брожения брожение идет тихо. В этот период баллон доливают доверху. В дальнейшем через каждые 2 дня баллон доливают.

Тихое брожение продолжается обычно недели 3–4, после чего вино пробуют на вкус. Если на вкус сахар не ощущается, бродильный шпунт заменяют обыкновенным и плотно его забивают. Если хотя бы немного сахара осталось в вине, то закрывать отверстие шпунтом плотно нельзя, гак как баллон может лопнуть от образующегося газа.

После окончания тихого брожения вино оставляют в покое 2 недели. За это время дрожжи оседают на дно и вино осветляется, после чего его снимают с осадка, как обычно, и ставят на хранение при температуре ниже 15°.

Не следует задерживаться со снятием вина и осадка, так как дрожжи начнут разрушаться, придавая вину очень неприятный запах и привкус дрожжей. Снятое с дрожжей вино уже готово к употреблению. Вино, которое хотят употреблять зимой и весной, лучше разлить в бутылки после двухмесячного хранения в баллоне. За время хранения в баллоне в вине может выпасть осадок, и перед разливом прозрачное вино вторично снимают с осадка. Вино наливают в бутылки до половины горлышка, плотно укупоривают распаренными пробками и пробки заливают сургучом.

Красное сухое вино. Красное столовое вино готовят из сортов винограда с черной и темно-красной окраской кожицы — Каберне, Саперави, Матрасса, Сенсо и др. Требования к сортам винограда для приготовления красного сухого вина почти те же, что и для белого сухого вина. Отличие заключается в том, что эти сорта могут быть несколько менее кислые и более сладкие.

Ввиду того, что у большинства сортов с красной и черной кожицей мякоть и сок не окрашены, за исключением Саперави и некоторых других, технология приготовления красного сухого вина резко отличается от технологии приготовления белого сухого вина.

Вся технология приготовления красного сухого вина направлена на получение вина с густой темной окраской, достаточной полнотой и необходимой для красного вина терпкостью. Терпкость вина зависит от дубильных веществ, которые находятся в кожице и семенах, поэтому брожение сусла

необходимо проводить вместе с мезгой. Во время брожения клетки кожицы винограда отмирают. Из мертвых клеток красящие вещества, а также танин легко переходят в сусло.

Мезгу помещают в эмалированное ведро или кадочку на 3/4 объема. Туда же немедленно добавляют 2 % закваски винных дрожжей от загруженной мезги. Мезгу перемешивают и кадочку прикрывают куском фанеры или деревянным кружком. Во время брожения мезга всплывает кверху, образуя над суслом шапку. Одновременно температура сусла и шапки повышается. В верхних слоях мезги под влиянием кислорода воздуха красящие вещества разрушаются и буреют. Поэтому во время брожения необходимо несколько раз в сутки перемешивать мезгу, опуская шапку в сусло.

Если не перемешивать мезгу и не поддерживать нужную температуру, то сусло под действием аэробных уксусных бактерий может превратиться в уксус. При соблюдении всех условий к концу бурного брожения, т. е. через 3–4 дня сусло приобретет интенсивную темную окраску, достаточную полноту, терпкость и аромат. Если окраска недостаточно интенсивна, суслу дают побродить на мезге еще 2 дня.

После окончания бурного брожения вино необходимо отделить от мезги. Для этого поступают так же, как и при отделении сока от мезги у белых сортов винограда. Мезгу или отжимают на прессе, или откидывают на дуршлаг. Вино сливают в баллон, а мезгу отжимают через мешочек руками и полученное вино присоединяют к первоначальному. Прессовать сброженную мезгу гораздо легче, чем несброжениую.

Вино наливают в баллоны или бочки почти до горлышка, и в дальнейшем уход за красным сухим вином такой же. как и за белым столовым. Молодые красные вина грубы на вкус, поэтому их нужно выдерживать 2–3 месяца.

Полусладкое вино

Для приготовления натурального полусладкого вина нужно брать сорта винограда, способные накапливать 23 % и больше сахара и обладающие приятным сортовым ароматом. Для этой цели в Молдавии испытаны и рекомендуются сорта Мускат белый, Семильон, Совиньон, Траминер, Фетяска белая, Рислинг итальянский, Ркацители; на Кубани и Дону хороши сорта Мускат гамбургский, Саперави, Рислинг, Ркацители, Красностоп золотовский, Каберне, Долгий, Пухляковекий, в Грузии лучшие полусладкие вина получаются из сортов Саперави, Чхавери,

Александроули, Тетра, Хванчкара, в Армении — из сортов Воскеат, Кахет и других.

Кондиции полусладкого вина — спирта 8—12 % (объемных), сахара 4–8 %, кислоты 7–8 %. Полусладкие вина имеют нежный, свежий, чрезвычайно приятный вкус, они гармоничны и легки и поэтому совершенно справедливо пользуются у населения большим спросом. Из-за низкой спиртуозности они непрочны, легко забраживают при комнатной температуре, при этом теряют прозрачность и вкусовые качества. Как уже было сказано, дрожжи прекращают работу в вине с крепостью 16–17 % (объемных), а поэтому в полусладком вине с крепостью до 12 % и наличием сахара они продолжают свою работу. Для получения стабильного полусладкого вина необходимо подавить жизнедеятельность дрожжей.

Требования, предъявляемые к винограду для приготовления полусладкого вина, несколько отличаются от требований, предъявляемых к винограду, предназначенному для приготовления столового сухого вина. Виноград собирают тогда, когда он накопил максимальное количество сахара, в сухую погоду. Обработка винограда, т. е. отделение гребней, дробление и прессование те же, что и при приготовлении белого сухого вина (исключение составляет молдавский сорт Зеибель I, мезга которого перед прессованием сбраживается для получения более интенсивной окраски).

Для приготовления полусладкого вина определение сахаристости обязательно. Сахаристость определяется ареометром (денсиметром) но удельному весу сока. Определение это необходимо потому, что в отдельные годы некоторые сорта винограда накапливают сахара менее 23 %, а Зеибель I и Изабелла чаще всего имеют сахаристость 16 %. Для доведения сахаристости сока до нужных кондиций к нему следует добавить или уваренное виноградное сусло (бекмес), или сахар. Например, если сахаристость винограда 19 %, т. е. в 1 л сока содержится сахара 190 г, то, чтобы поставить на брожение сусло с сахаристостью 25 %, в сусло на каждый его литр необходимо добавить 60 г сахара. Вместо сахара лучше добавить уваренное сусло (бекмес). Бекмес в сусло добавляют небольшими порциями. После каждой добавки бекмеса сусло нужно перемешать и определить ареометром сахаристость.

Виноград собирают с максимальной сахаристостью не менее 23 %. Сбор винограда, дробление, отделение гребней и прессование обычное. Сок ставят на отстой. Отстой проводят 12 часов при возможно более низких температурах. Через 12 часов сок снимают с осадка и ставят на брожение, как при

приготовлении белого сухого вина, но брожение рекомендуется проводить при температуре более низкой, чем для получения сухого вина. Желательна температура брожения около 15°.

Уход за бродящим вином такой же, как и за сухим. Если температура брожения 15°, то через 7–8 дней, а при температуре выше 15° — через 4–5 дней необходимо вино ежедневно пробовать на вкус. С каждым днем брожения сахаристость вина будет уменьшаться. Необходимо уловить такой момент, когда в вине останется такое количество сахара, которое наиболее приятно для вкуса. В этот момент необходимо прекратить брожение, т. е. подавить жизнедеятельность дрожжей. Если этого не сделать, дрожжи будут продолжать работу, доведут брожение до конца и вино потеряет сахар. Подавить жизнедеятельность дрожжей можно путем нагревания.

Перед нагреванием вино снимают с осадка резиновой трубкой. Снятое с осадка вино наливают в стеклянные 3—10-литровые баллоны, закрывают очень и то гной ватной пробкой, сверху пробку обвертывают пергаментной бумагой и обвязывают веревочкой.

Баллоны ставят в бак с водой, под баллоны подкладывают деревянный кружок, чтобы они не лопнули, и начинают нагревать воду в баке. Температуру воды в баке измеряют. Нагревание ведут очень медленно. Когда температура воды достигнет 75–80°, огонь убавляем и эту температуру поддерживают для 3-литровых баллонов 30 мин, а для 10-литровых — 45–50 мин. Баллоны с вином оставляют при комнатной температуре до следующего дня. На другой день их выносят в погреб и оставляют на 2 месяца. За этот период вино должно осветлиться. Во время хранения необходимо следить за состоянием поверхности вина в баллоне. Если на поверхности вина не обнаружено никаких пленок и вино не забродило, его выносят из погреба, снимают с осадка, разливают в бутылки до горлышка, плотно укупоривают распаренными корковыми пробками, которые обертывают пергаментной бумагой и обвязывают пробки веревочкой. Вино вторично пастеризуют при более низкой температуре (70–72°). Бутылки емкостью 0,5 л пастеризуют 25 мин. После остывания вино готово к употреблению. Хранить его рекомендуется при температуре около 10°.

Если во время выдержки вина в баллонах будет обнаружена пленка или вино начнет забраживать, то его необходимо срочно слить с осадка, разлить по бутылкам и подвергнуть пастеризации.

Десертное вино

Десертное вино должно быть хорошо окрашенным, ароматным, густым, экстрактивным, с невысокой кислотностью и с количеством сахара от 10 до 15 % и выше. В домашних условиях вино с таким содержанием сахара можно приготовить, если к нему добавить концентрированное виноградное сусло или сахар. Вино это рекомендуется изготовлять из сортов белого и красного винограда, обладающих сортовым ароматом. Для приготовления десертного вина очень хороши мускаты: в Крыму — Мускат белый, розовый, черный; на Дону — Мускат венгерский и Мускат белый (ладанный), на Кубани, в районе Геленджика, — Мускат гамбургский. Хорошие десертные вина получаются из Саперави, Каберне, Педро Хименес, Ркацители (на Украине), Серексии, Гаме черного (в районе Одессы). В Молдавии рекомендуется изготовлять десертные вина из сортов Лидия, Ноа, Изабелла.

Виноград для приготовления десертного вина собирают с максимальной сахаристостью. Ягоды от гребней отделяют руками или на терке и раздавливают. Для придания вину большей полноты, аромата и окраски мезгу подготавливают одним из трех способов — настаивают, подогревают или подбраживают.

В домашних условиях используют два способа приготовления вина: подогреванием мезги или брожением мезги.

Подогревание мезги. Этим способом можно подготавливать к прессованию любую мезгу.

Для подогревания в мезге должно быть достаточно сока, чтобы она не пригорела. Мезгу откидывают на дуршлаг, чтобы отделить немного сока.

Сок подогревают в эмалированной посуде (ведре или тазу) до 75°. Затем в этот же сок выливают оставшуюся мезгу и при непрерывном помешивании продолжают нагревание, пока вся мезга не примет температуру 75°. После этого нагревание прекращают и мезге дают возможность остыть при перемешивании до 24–22°.

Брожение мезги. Раздробленную мезгу помещают в баллон с широким горлом или кадочку, немедленно добавляют 2 % закваски винных дрожжей, перемешивают и оставляют для брожения на 3–4 дня. Во время брожения поднявшуюся шапку мезги несколько раз в день перемешивают. Этот способ подготовки мезги рекомендуется для приготовления вин из красного винограда.

Подготовленную тем или иным способом мезгу прессуют. Сок наливают в баллоны, наполняя их на 3/4 объема. Немедленно добавляют закваску винных дрожжей в количестве 2 %. В сусло из сброженной мезги закваску добавлять не нужно. На 4-й день брожения на 1 л сусла добавляют 50 г сахара или 80 г бекмеса.

Брожение, доливки и уход за вином обычные.

После окончания брожения вино должно быть на вкус сухим. Ему дают отстояться. Вино снимают с осадка обычно через 2 месяца после начала брожения, когда оно осветлится. В прозрачное вино для придания ему сладости добавляют сахар или бекмес. Если хотят приготовить десертное вино, то сахара добавляют от 160 до 200 г на 1 л вина. В мускаты рекомендуется добавлять от 200 до 250 г сахара на 1 л. В Молдавии in сортов Лидия, Ноа и Изабелла рекомендуется приготовлять вина ликерные, поэтому в готовый виноматериал из этих сортов добавляют 300 г сахара на 1 л вина. Готовое вино разливают в бутылки до половины высоты горлышка и укупоривают.

Десертное вино для придания ему мягкости и бархатистости рекомендуется подвергнуть тепловой обработке. Для этого укупоренные бутылки с обвязанными веревочкой пробками ставят в бак, на дно которого укладывают деревянную решетку или соломку. В бак наливают воду и медленно подогревают до 55°. Эту температуру поддерживают в течение нескольких часов. Если есть возможность, то лучше прогревать десертные вина в продолжение двух дней. Ликерные вина рекомендуется нагревать 3–4 дня. Этим ускоряется созревание вина. Вино приобретает большую гармоничность и бархатистость.

Из винограда северных районов рекомендуется готовить только десертное вино.

Собранный виноград отделяют от гребней, дробят. Мезгу подогревают до 60° в продолжение получаса, остуживают до 25°, откидывают на дуршлаг, отжимают сок, замеряют его количество и определяют содержание в нем сахара и кислоты (в пересчете на винную).

На основании анализа разбавляют сок водой, добавляют к нему сахар до нужных кондиций и закваску ягодных дрожжей.

В дальнейшем поступают так же, как при приготовлении десертного плодово-ягодного вина.

Брожение нужно проводить при температуре около 20°, при данной температуре оно будет протекать около месяца.

Через 2 месяца после постановки на брожение прозрачное вино снимают с осадка. Вино в этот период будет обладать жгучим и неприятным вкусом. Сахар не должен ощущаться на вкус.

Для придания сладости к прозрачному вину добавляют от 100 до 150 г сахара на 1 л. Вино перемешивают до полного растворения сахара, разливают в бутылки и закрывают корковыми пробками. Для придания вину мягкости бутылки с вином прогревают при температуре 45–50° в продолжение трех часов.

Десертное вино рекомендуется перед употреблением выдержать при комнатной температуре в продолжение двух месяцев.

БОЛЕЗНИ ВИНА

Болезни сухих и полусладких вин вызываются аэробными микроорганизмами: винной плесенью и уксусными бактериями. Эти микроорганизмы и их выделения не вредны для человека, но, развиваясь в вине, они могут полностью его испортить. И винная плесень и уксусные бактерии могут развиваться при обильном доступе воздуха и температуре выше 15° в винах с крепостью ниже 15°.

Десертные вина не подвержены этим заболеваниям. Винная плесень развивается в неполно налитых емкостях в виде сероватой складчатой пленки и разрушает кислоты вина до углекислоты и воды. Уксусные бактерии в этих же условиях могут превратить вино в уксус.

Чтобы предохранить вино от заболевания, нужно точно соблюдать все технологические условия.

Винная цвель (микодерма). Если на поверхности вина в неполно налитом бочонке появилась пленка винной цвели, то ее необходимо немедленно удалить, так как вино после длительного воздействия пленки становится водянистым.

Пленка, разросшаяся на поверхности вина, представляет собой огромное скопление пленчатых дрожжей. По внешнему виду она похожа на плесень, которой появляется на кислой капусте, находящейся в теплом помещении. Рекомендуется вначале убить пленчатые дрожжи, а затем удалять пленку. Для этого в закурник помещают серный фитиль, зажигают его и закурник опускают в шпунтовое отверстие. Последнее плотно прикрывают шпунтом. Если серный фитиль сгорел, то сжигают еще один или два фитиля. Если фитили перестанут гореть, то значит, кислород в бочонке над пленкой израсходован и пленчатые дрожжи погибнут.

Удалить пленку можно следующим образом. В баллон с вином, на котором образовалась пленка, опускают ниже пленки конец резинового шланга. Затем через другой конец наливают вино. Пленка с вином будет подниматься, и, наконец, когда вино перельется через кран, пленка выльется вместе с вином. Для полноты отделения пленки рекомендуется постукивать колотушкой вокруг шпунтового отверстия. Остатки пленки удаляют чистой тряпкой, затем чистой тряпкой, смоченной в горячей воде с содой, обтирают шпунтовое отверстие и шпунт.

Уксусное скисание. Это заболевание вызывается уксусными бактериями. Развиваясь в слабоалкогольном вине при доступе воздуха и температуре выше 25°, эти бактерии окисляют спирт до уксусной кислоты. Вино приобретает сначала запах уксуса, затем при большом накоплении уксусной кислоты само превращается в уксус. Заболевшее уксусным скисанием вино исправить нельзя.

В начальных стадиях заболевания вино необходимо пастеризовать. При температуре 60–65° литровые бутылки прогревают в течение 20 мин. При далеко зашедшем заболевании вино можно использовать только как уксус.

Пастеризация может проводиться непосредственно в бутылках после укупорки. При этой температуре погибают дрожжи и некоторые другие микроорганизмы, поэтому такие вина более устойчивы в хранении.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НАСТОЕК, НАЛИВОК, ЛИКЕРОВ, СМЕШАННЫХ НАПИТКОВ

В домашних условиях можно приготовить множество напитков. Рецептура и технология их приготовления несложны и доступны всем, а сами напитки наверняка придутся всем по вкусу.

Если у Вас есть время и желание приятно удивить своих близких и гостей, то вы можете познакомиться с несколькими рецептами.

Клюквенная настойка

1-1,5 стакана очищенной клюквы истолочь, залить 1/2 литра водки, дать настояться 2 недели в темном месте, затем отжать. К очищенному от мезги настою дочинить 1/3 стакана сахара и после его растворения напиток готов к употреблению. Можно вместо клюквы использовать красную смородину.

Вишневая настойка

1 стакан сухой вишни залить 1 бутылкой водки. Настаивать в темном месте 5 дней (не более). Затем настой слить в отдельную емкость, а вишню залить вновь еще одной бутылкой водки и настаивать еще 5 дней. Вновь слить. Вишню залить 1 стаканом кипяченой воды, процедить и слегка отжать, в процеженную воду добавить 1 стакан сахару и сварить сироп. Остудить его и

смешать с полученным ранее настоем. Все перемешать. Можно добавить на 1 сутки немного апельсиновой или лимонной цедры.

Тминная настойка

5—10 г семян тмина настаивают в 1 л водки в течение 10–12 дней.

Полынная настойка

5 г сушеной полыни, 1 л водки, 20 г сахару. Добавить в водку сушеную полынь, настаивать 2 недели, процедить, добавить сахар, растворенный в небольшом количестве воды.

Настойка из таволги (лабазника)

В 1 л водки добавляют 50 г свежих цветов таволги, настаивают 10–12 дней, затем сцеживают и растворяют 20 г сахару.

Настойка на красной рябине

Стеклянный баллон засыпают спелыми чистыми ягодами (освобожденными от гребней) красной рябины, затем заливают водкой так, чтобы ягоды занимали не менее 1/3 от уровня водки. Настоять 2,5–3 недели в темном месте, сцедить полученный настой и добавить 25–30 г сахару на 1 литр. После растворения сахара настойка готова к употреблению, обладает красивым экстрактивным цветом и прекрасным вкусом. Рецепт очень стар, настойку приготовленную по нему, подавали даже к царскому столу.

Настойка с девясилом

10 г сухих корней девясила настоять в 0,5 л водки в течение 10–12 дней. J

Вишневая наливка

Вишню очистить от плодоножек, промыть в холодной воде, наполнить ею бутыль с широким горлышком, пересыпая вишню сахарным песком. Затем закрыть бутыль пергаментной бумагой и поставить на солнце. Через несколько дней вишня дает сок. Чтобы он покрывал вишню, бутыль время от времени необходимо встряхивать. После того, как появится сок и в нем растворится сахарный песок, можно добавить немного водки, чтобы жидкость полностью покрыла ягоды.

На 1 кг вишни 400 г сахарного песку, водка — по вкусу. Можно добавить немного лимонной кислоты.

Наливка с пижмой

10 г цветочных корзинок пижмы, 50 г сахару, 1 л водки, 0,5 л воды. Пижму отварить в течение 10–15 мин., отвар слить, добавить в него сахар, растворить, соединить с водкой, настаивать 2–3 часа.

Ликер «Черный принц»

2 литра водки, 1,2 л кипяченой воды, 0,2 кг сахарного песку, 0,2 кг конфет (леденцы, барбарис, дюшес), 1 пачка ванильного сахара или ванилин на кончике ножа по вкусу, 2 столовые (неполные) ложки растворимого кофе, лимонная кислота на кончике ножа.

В горячей кипяченой воде растворить конфеты, сахар, засыпать растворимый кофе, тщательно размешать. После остывания смешать с водкой. После фильтрации (или снятие с осадка) добавить лимонную кислоту и ликер готов к употреблению.

Ликер из земляники

Перебрать 1 кг спелой земляники. Всыпать в баллон с широким горлом и долить 1 л водки или разбавленного водой до 40 % крепости винного спирта. Выдержать 14–15 дней, затем процедить сок. Приготовить сироп из 3/4 кг сахара и 1/2 л воды и, охладив, добавить его в полученный ранее земляничный сок.

Процедить ликер через фильтровальную бумагу или толстый слой ваты (если после первого процеживания ликер останется мутным, процедить еще раз), разлить по бутылкам и хорошо

закупорить. Для усиления аромата и улучшения вкусовых качеств выдержать ликер продолжительное время.

Ликер из малины

Сварить сироп из 1 кг сахара и 1/2 л воды и добавить 1 кг спелой малины. Разлить смесь в бутылки и держать 10–12 дней на солнце. Процедить полученный малиновый сироп и смешать с 1/2 л водки. Ликер профильтровать и разлить в бутылки.

Ликер из вишен

Промыть 2 кг спелых вишен, удалить плодоножки и косточки, всыпать в баллон с широким горлом и засыпать 1 кг сахара. Добавить 6–7 шт. гвоздики, 2 порошка ванилина, кусочек корицы, 1 мускатный орех и 5–6 вишневых листьев. Выдержать на солнце 8—10 дней. Затем добавить 3/4 л водки. Через 4–5 недель процедить готовый ликер и разлить в бутылки.

Можно приготовить вишневый ликер, добавив для аромата только корицу, гвоздику и часть толченых вишневых косточек.

Ликер из черной смородины

Перебрать ягоды черной смородины, положить в баллон с широким горлом и залить водкой. Добавить несколько листьев кустарника смородины и выдержать 5–6 недель. Профильтровать жидкость и на 1 л ее добавить сироп, приготовленный из 1 кг сахара и 3/4 л воды. Полученный ликер процедить и разлить в бутылки.

Можно приготовить ликер из черной смородины по второму варианту: перебрать ягоды спелой черной смородины и всыпать в баллон с широким горлом (на 1 кг смородины — 3/4 кг сахару). Через $1^1/_2$—2 месяца процедить выделившийся сок b добавить водки по вкусу.

Ликер из груш

Обмыть груши ароматного сорта, натереть на крупной терке и положить в баллон с широким горлом. Залить водкой и выдержать на солнце 4–5 недель. Выделившийся сок процедить

через сложенную вдвое марлю и на 1 л его добавить сироп, приготовленный из 3/4 кг сахара и 3 стаканов воды.

Через неделю процедить готовый ликер через фильтровальную бумагу и разлить в бутылки.

Таким же способом приготовляется ликер из яблок.

Ликер из зеленых грецких орехов

Положить в баллон с широким горлом 25–30 мелко нарезанных зеленых грецких орехов и залить водкой. Добавить 1 палочку корицы и 6–7 штук гвоздики. Хорошо закупорить баллон и держать на солнце 6–7 недель. Затем процедить его содержимое через ткань и на литр полученного сока добавить сироп, приготовленный из 750 г сахара и 2 стаканов воды.

Ликер профильтровать и разлить по бутылкам.

Ликер из красной смородины

Промыть смородину и отделить ягоды. Всыпать в баллон вместе с 4–5 листьями кустарника и залить водкой. Закупорить баллон и выдержать на солнце 4–5 недель. Выделившийся сок процедить и на литр сока добавить приготовленный из 800 г сахара и 2-х стаканов воды густой сироп.

Ликер профильтровать, разлить в бутылки и хорошо закупорить.

Мятный ликер

В бутылку с 1/2 л коньяка положить 4–5 веточек свежей мяты, закупорить бутылку и поставить в темное место. Через неделю процедить коньяк и добавить в него сироп, приготовленный из 2 стаканов сахара и I стакана воды. Выдержать ликер 2–3 недели.

Ликер из кофе

Сварить 50 г свежесмолотого кофе в 1,5 стаканах воды. Плотно закрыть посуду крышкой и выдержать кофейный отвар в течение суток. Сварить густой сироп из 2,5 стакана сахара и 1,5 стакана воды. Добавить в сироп 1 чайную ложку лимонного сока, процеженный кофейный отвар и 600 мл коньяка.

Налить ликер в бутылки, выдержать 2–3 недели.

Ликер «Кюрасо»

Залить 1 литром водки 250 г свежих и 150 г высушенных апельсиновых корочек, 4–5 шт. гвоздики и 1 палочку корицы. Выдержать на солнце или в теплом месте 10–15 дней, затем процедить и на 1 литр жидкости добавить густой сироп, приготовленный из 3/4 кг сахара и 1,5 стакана воды. Разлить ликер в бутылки и выдержать 8—10 дней.

Ликер из лимонных корочек

Нарезать кубиками корку 3-х больших или 4-х маленьких лимонов, залить 250 г водки, плотно закупорить баллон и выдержать в тепле 1 сутки. Процедить жидкость и на литр ее добавить сироп, приготовленный 1/2 кг сахара и 1/2 л воды.

Ликер процедить и разлить в бутылки. Таким же способом приготовляется ликер из апельсиновых корочек. Если апельсины крупные, достаточно взять корку 2 апельсинов.

Яичный ликер (I вариант)

Растереть деревянной ложкой 3 желтка (или 4, если яйца мелкие), добавить 300 г сахарной пудры и продолжать растирать еще 1/2 часа. Влить 1/2 л тепловатого молока и хорошо размешать смесь, затем добавить 200 мл водки и 2–3 пачки с порошком ванилина. Процедить ликер через марлю и разлить в бутылки. Ликер готов к употреблению.

Яичный ликер (II вариант)

8 яичных желтков, 200 г сахару, 1 пакетик ванилина, 1/2 л коньяка.

Яичные желтки, сахар и ваниль растереть, чтобы масса стала однородной, затем влить коньяк. Готовый ликер разлить в бутылки и выдержать несколько недель.

Яичный ликер (III вариант)

6 яичных желтков, 250 г сахарной пудры, 1/2 пакетика ванильного сахара, 2 банки сгущенного молока, 250 мл водки.

Яичные желтки, сахарную пудру и ваниль растереть, добавить сгущенное молоко, размешать до получения однородной массы, влить водку. Готовый ликер разлить в бутылки.

Молоко с красным вином

1/4 л молока, 1/8 л красного виноградного или плодово-ягодного вина, 1 яичный желток, 1–2 чайные ложки сахара.

Сахар растереть с желтком, влить молоко, вино, размешать.

Молочный коктейль

4 яичных желтка растереть с 200 г сахара и ванилином, влить 0,5 л молока и 200 г водки, тщательно размешать в миксере.

Наливка «Ассорти»

1 кг клубники, 1 кг малины, 1 кг вишни, 1 кг черной смородины, 2 кг сахара, 4 л водки.

Летом, но мере созревания ягод, в баллон с широким горлом поочередно насыпают сначала 1 кг клубники, пересыпав ягоду 500 г сахара. Когда появится черная смородина, в этот же баллон насыпают сверх клубники 1 кг черной смородины, засыпают 500 г сахара, затем таким же образом насыпают постепенно вишню, малину, пересыпая каждый раз сахаром.

С самого начала баллон с ягодами ставят на солнце, закрыв горлышко марлей. После засыпки последнего сорта ягоды баллон держат на солнце еще 2 недели, затем заливают водкой из расчета 1 л на 1 кг ягод, плотно закупоривают крышкой и ставят на 1 месяц в холодное место. Затем процеживают, разливают наливку в бутылки, закупоривают пробкой. Подавать наливку к столу можно спустя 3–4 месяца.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НАПИТКОВ К ПРАЗДНИЧНОМУ СТОЛУ

Отличительная особенность напитков к праздничному столу — это, как правило, то, что их готовят сразу на 6—12 человек или более. Такие напитки в США и Великобритании называют party drinks — напитки для компании. Обычно их приготовление приурочивается к каким-то торжественным датам, когда Вы хотите приятно удивить своих гостей. Эти напитки могут быть холодными и горячими.

Горячие напитки с вином

Горячие напитки хорошо согревают организм, поэтому их обычно готовят в зимнее время. Подают к горячим мясным блюдам за обедом или ужином, к закусочному столу, к блинам.

Пунш молочный

На одну порцию: молоко 175 г, коньяк или ликер 25 мл, сахарная пудра 10 г, мускатный орех 0,1 г.

В подогретый стакан положить сахарную пудру, добавить коньяк или ликер, размешать и влить горячее молоко.

Сверху пунш посыпать измельченным мускатным орехом и подать в горячем виде.

Напиток «Новгородский»

На одну порцию: сахар 25 г, вода для сиропа 100 мл, корица и гвоздика по 0,1 г, мускатный орех 0,05 г, вино столовое красное виноградное или плодово-ягодное 100 мл, лимон, апельсин или яблоко 1/10 шт.

Сварить сахарный сироп с пряностями (корицей, гвоздикой, мускатным орехом, цедрой лимона или апельсина), затем влить вино, довести все до кипения н процедить. В стакан с напитком положить ломтик лимона, апельсина или яблока.

Напиток «Застольный» (глинтвейн)

На одну порцию: вино столовое красное виноградное или плодово-ягодное 180 мл, коньяк 20 мл, сахар 20 г, лимон или апельсин 1/10 шт., корица, гвоздика по 0,1 г, мускатный орех 0,05 г.

В красное столовое вино положить пряности (корицу, гвоздику, мускатный орех, цедру лимона) и сахар, довести до кипения и процедить, после чего добавить коньяк. Готовый напиток разлить в стаканы и добавить ломтик лимона или апельсина. Подать напиток в горячем виде.

Грог

На одну порцию: коньяк 75 мл, сахарная пудра 10 г или мед 20 г, лимон 1/20 шт.

В подогретый стакан положить сахарную пудру, влить коньяк и долить кипятком.

Сахарную пудру можно заменить медом.

Чай с красным вином

Чай 0,75 стакана, сахар 25 г, столовое красное вино 50 мл.

Заварить крепкий чай, процедить, добавить сахар, красное вино, довести все до кипения и разлить в стаканы. Подают обычно к блинам.

Сбитень

Этот старинный русский напиток готовят из меда с добавлением пряностей.

На 1 л напитка: мед натуральный 125 г, сахар 75 г, чай 5 г, корица молотая и мускатный орех измельченный по 1 г, гвоздика 0,5 г, стебли сельдерея 30 г, цедра лимонная (1/5 лимона), сахар жженный (для колера) 5 г, коньяк 50—100 мл.

В кипящую воду положить мед, сахар и хорошо размешать. После полного растворения меда и сахара добавить пряности и проварить при слабом кипении в течение 10 мин. Затем посуду отставить на край плиты на 10–15 мин для настоя напитка. Подготовленный таким образом напиток процедить через салфетку или марлю, сложенную в 2 слоя, вновь довести до кипения, влить коньяк и немедленно подать в стаканах с подстаканниками.

Подают сбитень как самостоятельный напиток, но особенно рекомендуют его к горячим блинам.

Кофейный пунш

На 12 порций: темный ром 500 мл, коньяк 100 мл, горячий крепкий кофе 750 мл, сахарный сироп 250 мл, корица и гвоздика по вкусу, лимон, нарезанный ломтиками.

Ром, коньяк и сахарный сироп смешивают с горячим крепким черным кофе. Добавляют по вкусу корицу и гвоздику и дают пуншу настояться 10–15 мин. Если пунш получился недостаточно сладким, добавляют сахар. Переливают пунш в красивую термостойкую посуду, подают к столу и разливают но чашкам. В каждую чашку кладут по ломтику лимона.

Холодные напитки с вином

Наиболее распространенными холодными напитками с вином являются крюшоны и пунши.

Крюшоны — холодные напитки, состоящие из смеси вина, ликера с добавлением сахара, фруктов, ягод или соков. Перед подачей крюшонов к столу доливают шампанское, минеральную или содовую воды. Готовый крюшон охлаждают и подают к столу после обеда или ужина вместе с тортами, пирожными, мороженым.

Подают крюшон в хрустальных вазах (крюшонницах) или кувшинах. Отсюда и название — cruchon — в переводе с французского — кувшинчик. Отдельно в хрустальный салатник кладут наколотый пищевой лед или кубики льда.

Клубничный крюшон

На 12 порций: сухое белое вино 1000 мл, клубника 1 кг, сахарный песок 200 г, сухое шампанское 1 бутылка.

Клубнику очищают от плодоножек и промывают под струей воды. Подготовленную клубнику укладывают на дно крюшонницы или кувшина, пересыпают сахаром и ставят в холодильник на 1–2 часа. Затем добавляют бутылку охлажденного сухого белого вина и, осторожно перемешивая, растворяют сахар. После этого кладут в крюшонницу или кувшин достаточно большое количество льда. Вливают оставшееся сухое белое вино и охлажденное шампанское. Осторожно перемешивают крюшон, так чтобы не размять клубнику, и разливают его по чашкам или фужерам.

Пунши — прохладительные напитки, которые готовят с добавлением ликера или коньяка. Пунш получает свое наименование в зависимости от вида ликера: ванильный, черносмородиновый и т. п., а при замене ликера коньяком — пунш коньячный. Подают пунш в бокале или фужере, поставленном на маленькую тарелочку, на которую кладут соломинку.

Шампань пунш (холодный)

На 12 порций: шампанское 1500 мл, коньяк 250 мл, ликер Вишневый 250 мл, ликер Южный 250 мл, лимонный сок 100 мл, содовая или минеральная вода 500 мл, апельсин, нарезанный ломтиками.

Все компоненты вливают в крюшонницу, наполненную льдом. Кладут ломтики апельсина и содержимое Перемешивают.

Вели пунш получился недостаточно сладким, добавляют сахарный песок или сироп. Готовый пунш разлинуют в стаканы или фужеры, наполненные льдом.

Мятный крюшон

50 г свежей мяты, 4 ликерных рюмки водки, 2 бутылки белого вина, 50 г сахара, 2 бутылки сельтерской воды или 1 бутылка шампанского.

Листья мяты вымыть, мелко нарезать, залить водкой и, плотно закрыв крышкой, поставить на час, затем процедить, добавить белое вино и сахар.

Перед подачей на стол вылить сельтерскую воду или

шампанское. Можно добавить немного лимонного сока по вкусу.

Земляничный крюшон

250 г земляники, 70—100 г сахара, 1 бутылка белого вина.

Приготовленные ягоды земляники засыпать сахаром, добавить немного белого вина и, закрыв крышкой, оставить на час. Затем влить оставшееся вино, при желании добавить 1/2 бутылки шампанского или 1 бутылку сельтерской воды.

Так же готовят персиковый (малиновый, абрикосовый, грушевый) крюшон, взяв вместо земляники 250 г персиков, предварительно нарезанных кубиками.

К праздничному столу могут быть предложены коктейли — напитки, приготовленные путем тщательного перемешивания виноградных или плодово-ягодных вин, ликеро-водочных изделий, коньяка, сахарного или фруктовых сиропов, лимонного или других соков, сливок, пищевого льда.

Наиболее праздничными являются коктейли со сливками, слоистые и коктейли ойстер.

Коктейли со сливками

Это очень гармоничные, мягкие по вкусу напитки.

Все компоненты, входящие в рецептуру этих коктейлей, обычно берут в равных соотношениях. Помимо сливок, в их состав могут входить разнообразные алкогольные напитки, сиропы, мед, кофе.

Готовят коктейли со сливками в шейкере (специальный стакан для приготовления коктейлей, имеющий крышку-колпачок, плотно закрывающий стакан и фильтр для отделения приготовленного в шейкере напитка от льда при переливании его в рюмки). Подают без льда в рюмках объемом 100 $см^3$ или бокалах для шампанского с соломинкой. Для приготовления этих напитков обычно используются сливки с содержанием жира 35 %. Можно использовать и сливки 20 % жирности или сгущенные сливки.

Белый русский коктейль

Водка 1/3, ликер кофейный 1/3, сливки 1/3.

Гранат

Водка 1/3, ликер Малиновый 1/3, сливки 1/3.

Крокодил

Водка 1/3, ликер Шартрез 1/3, сливки 1/3.

Другая разновидность коктейлей со сливками — напитки, в которых ликер частично или полностью может быть заменен медом.

Ералаш

Коньяк 2/4, ликер Шоколадный 1/4, сливки 1/4, 1 чайная ложка меда.

Алиса

Водка 1/3, ликер Вишневый 1/3, сливки 1/3, 1 чанная ложка меда.

Слоистые коктейли

В этих коктейлях отдельные компоненты, обычно подбираемые контрастными но цвету, располагаются по цвету слоями и не смешиваются друг с другом.

Для того, чтобы эти напитки выглядели наиболее эффектно, их приготавливают и подают в длинных узких рюмках. Все компоненты коктейлей — различные спиртные напитки, а также сливки, желток или белок яйца, различные фруктовые соки, молоко — предварительно охлаждают. Их наливают в рюмку отдельными слоями по лезвию ножа, который необходимо держать наклонно.

Секрет приготовления этих коктейлей заключается в правильном подборе и чередовании компонентов, из которых состоит каждый отдельный слой.

Нижний — наиболее плотный, затем следуют более легкие по удельному весу компоненты.

Последним, самым легким слоем могут быть: водка, коньяк, горькие настойки, виски, ром, джин, а также молоко, сливки,

различные соки.

Удельный вес алкогольных напитков определяется в основном содержанием в них сахара. Чем больше его, тем плотнее напиток.

И еще несколько советов. Все компоненты для приготовления этих коктейлей берутся в равных соотношениях.

Если в рецептуру коктейля входит яичный желток, его осторожно отделяют от белка и опускают в рюмку по стенке. Соломинки с этими коктейлями не подают.

В указанных ниже рецептах компоненты указаны в той последовательности, в которой их следует наливать в рюмку.

Карнавал (безалкогольный)

Клубничный сироп 1/3, апельсиновый сок 1/3, напиток «Тархун» 1/3.

Воспоминание

Ликер Вишневый 1/2, яичный желток, настойка Лимонная водка 1/2.

Изысканный

Ликер Шоколадный 1/2, яичный желток, коньяк 1/2.

Эмма

Ликер Мятный 1/3, настойка Красная смородина 1/3, водка 1/3.

Негатив

Ликер Шоколадный или Кофейный 1/2, сливки 1/2.

Коктейли Ойстер

Ойстеры (от английского слова oyster — устрица) — коктейль с яйцом. Свое название они получили из-за сходства готового

коктейля с устрицей благодаря целому нерастекающемуся яичному желтку — непременному компоненту этих коктейлей. От других коктейлей, приготавливаемых с яйцом, они отличаются более острым вкусом, так как содержат обычно острые томатные соусы, соль и перец.

Приготавливаются ойстеры следующим образом.

Осторожно отделяют яичный белок от желтка. Все полагающиеся по рецептуре компоненты, за исключением желтка, взбивают в шейкере или электромиксере. Содержимое шейкера переливают в рюмки. Сверху в коктейль осторожно с помощью столовой ложки добавляют нерастекшийся желток. Сбрызгивают желток уксусом и украшают коктейль мелкими листиками петрушки, сельдерея или другой зеленью. Пьют его одним глотком, поэтому объем крепкоалкогольного напитка в рецептурах не должен превышать 25 $см^3$.

Шаман

Водка 25 $см^3$, 1 столовая ложка томатного сока, 1 яйцо, 1 чайная ложка соуса Южный или Кетчуп, 1 чайная ложка лимонного сока, соль и перец по вкусу, зелень петрушки, ломтик лимона.

Луговой ойстер

Коньяк 25 $см^3$, 1 чайная ложка соуса Шашлычный или Кетчуп, 1 яйцо, соль и перец по вкусу, зелень петрушки.

Устричная раковина

Водка 25 $см^3$, 1 чайная ложка соуса Шашлычный или Кетчуп, желток, соль и перед по вкусу, зелень петрушки.

Литература

И. М. Леонов, Н. С. Симаков, И. И. Варенцов «Сорта и агротехника плодово-ягодных культур в Сибири». Красноярское краевое издательство. 1940.

А. Д. Митюков «Пути развития плодово-ягодного виноделия». Минск, 1957.

«Сладкие блюда. Напитки». Москва, издательство «Экономика», 1966

Н. Н. Простосердов «Виноградные вина и их диетические свойства». М., Пищепромиздат, 1967

Элек Мадьяр. «Кулинарное искусство и венгерская кухня» Будапешт, Панония, 1968.

«Мы хорошо готовим» (перевод с немецкого). Verlag fur die Frau, DDR, Leipzig, 1968.

А. К. Буркин «Овощи, плоды, вина и соки». Москва, издательство «Экономика». 1973.

Л. Лемкуль «Праздничный стол». Москва, Пищевая промышленность. 1974.

Н. И. Бруннек, А. Т. Морозов, Г. Н. Ловачева «Технология приготовления напитков в общественном питании», Москва, издательство «Экономика», 1975.

«Современная домашняя кухня». София, издательство «Техника». 1976.

А. Д. Митюков «Коктейли, компоты, напитки, пуншы, вина». Москва, «Урожай», 1980.

А. Г. Скрипников «Производство плодово-ягодных вин и соков». Москва. «Колос», 1983.

«Краткая энциклопедия домашнего хозяйства». Москва, «Советская энциклопедия», 1988.